

# 黒糖さつまいものふくれ菓子

鹿児島県の郷土菓子にさつまいもをのせました



## 材料(卵豆腐型 1 個分)

米粉	…………	150g
重曹	…………	3g
米酢	…………	小さじ 2
黒糖	…………	100g
湯	…………	100ml
さつまいも	…………	1 本(小)

## 作り方

- 1 卵豆腐型にクッキングペーパーを敷いておく。
- 2 粉と重曹はボウルに入れて合わせておく。さつまいもは 5mm 角に切り、水にさらしておく。
- 3 黒糖は湯に入れて溶かす。
- 4 3 が冷めたら、米酢を加える。
- 5 2 に 3 を少しずつ入れ、なめらかになるまで混ぜる。
- 6 型に生地を流し入れ、水気を切ったさつまいもをちらす。  
蒸気の上があった蒸し器に入れ、中火で 20 分程度蒸す。竹串をさして何もついてこなければできあがり。