

# かるかん風蒸しケーキ

郷土菓子かるかんをアレンジ、白い生地にドライフルーツをのせました



## 材料 (8号カップ 10個分)

大和芋	……	100g
グラニュー糖	……	80ml
水	……	100ml
上新粉	……	100g
ベーキングパウダー	……	小さじ 1/3
ドライフルーツ	……	大さじ 3

## 作り方

- 1 ドライフルーツは小さく切っておく。上新粉はベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- 2 大和芋は皮をむいてすりおろし、ボウルに入れ、グラニュー糖を加え、泡立て器でよくすり混ぜる。つやが出てきたら、水を加えてよく混ぜる。
- 3 2 に 1 の粉、ドライフルーツ（飾り用に少し残す）を加え、さっくり混ぜる。
- 4 カップに流し入れ、最後に残したドライフルーツを飾る。
- 5 蒸気の上上がった蒸し器に、ぬれぶきんをしき、並べ 4 を並べ強火で 10 分蒸す。
  - ・ドライフルーツは、レーズン、いちごなどお好みで。数種類あるとカラフルな仕上がりになります。
  - ・蒸し器は十分に熱し、蒸気が上がってから、カップを入れましょう。
  - ・蒸し器に入れる水は、7～8分目、少なくなったら熱湯を足しましょう。
  - ・ドライフルーツの代わりに、こしあんを入れるとかるかんまんじゅうになります。そのときは半分くらい生地を入れて、あんをおき、残りを流し入れます。