

さつまいものふかし饅頭



▼材料（8個分）

- さつまいも …200g
- 蜂蜜 …適宜
- 砂糖 …50g
- 水 …20g
- A：
 - ・薄力粉 …70g
 - ・ベーキングパウダー …2cc（小2）

▼作り方

- ① さつまいもは半量の皮をみじん切りにしてのけておき、後は茹でてつぶして蜂蜜を加え、8個に丸める。
- ② 別のボウルに砂糖を入れ、水を加えて混ぜる。
- ③ ②にAを合わせてふるい入れ、皮のみじん切りを混ぜる。
- ④ 8個に丸めて手に打ち粉を少量付け、①のさつまいも餡をのせて包む。
- ⑤ 敷き紙にのせて霧を吹き、強火の蒸し器で約10分蒸す。