

### 能代支部 常盤地区 女性部

## 鬼まんじゅう

## 

さつまいも…200 g

(皮付きで1cm角に切り5分程水にさらす)

砂 糖…60g 薄力粉…80 g 

- (1)ボウルに水気をしっかりと切ったさつまいもと砂糖 を入れ、全体を混ぜ合わせたら10分程置く。
- (2)(1)に薄力粉を入れ混ぜてから水を加え、粉っぽさが なくなるまでよく混ぜ合わせる。
- (3)フライパンで水を沸かし、下敷用の皿を入れて、ア ルミホイルカップに小分けした(2)を乗せた皿を下敷 用の皿の上に重ね、さらしを巻いた蓋をして弱火で 15分程蒸しあげたら完成。
- 蒸し上がりは、竹串をさつまいもに刺してスッと入るくらい柔らかくなるまで蒸してください。



■材料(30~45人分)……………

きな粉…150g

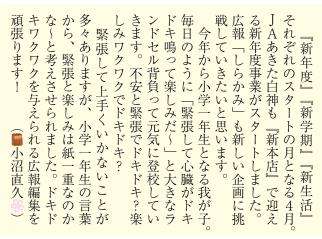
くるみ…100g(好みの大きさに砕く)

(上新粉…150 g もち粉…150g (A) 砂糖…300 g \水……270cc

- (1)ボウルに(A)を入れ、粉っぽさがなくなるまでかき混 ぜてから、丸めて蒸し器に入れて15分程蒸す。
- (2)蒸した(1)にきな粉100gとくるみを加えてよく混ぜ 合わせる。
- (3)(2)をタッパーなどに入れて凹凸が出ないように 1 cm
- 幅程度の厚みを持たせて伸ばす。 (4)冷めたら5cm程度に切ってから軽くねじり、残った きな粉50gをまぶしたら完成。
- くるみは、歯ごたえを感じる程度まで砕くことをオスス

# ねじりきな粉餅









白神山地を背に営む農業と生活の応援団



発行日:令和4年4月15日 発行:あきた白神農業協同組合 編集:企画管理部企画管理課 〒016-0102 秋田県能代市字一本木47番地 TEL 0185-58-3000 FAX 0185-58-2002 Eメールアドレス jaakitashirakami@shirakami.or.jp

ホームページ http://akita-shirakami.jp 印 刷:(株)全農ビジネスサポート秋田支店