

鬼まんじゅう



材料

サツマイモ	500g
砂糖	100g
塩	少々
小麦粉	400g
水	250ml

作り方（20 個分）

1. さつまいもは 1cm 角に切り、水にさらしてザルに上げる。
2. ボウルに入れて砂糖、塩をまぶす。（約 10 分おく）
3. 小麦粉に水と 2.を合わせて水分が足りなければ水を少し加えて 20 等分する。
4. 蒸し器の湯が沸いたらオーブンシートを敷き、強火で 15～20 分 蒸します。
(竹串を芋に刺してみて柔らかくなっていればよいです)

ポイント&その他

冷めたら電子レンジで温めて食べるとおいしいです。

日持ちはしないので、できるだけ早く食べましょう。