

《今日のメニュー》
じょうよ蒸し、ケーキ・サレ
フィナンシェ

じょうよ蒸し

材料	大和芋	80g
	砂糖	120g
	水	100cc
	上新粉	120g
	こしあん	100g

作り方

1. あんは6等分して、丸めておく
2. 大和芋はすりおろし、泡だて器でまぜて滑らかにする
3. 2に砂糖を少しずつ入れ、よく混ぜる
4. 水を少しずつ入れその都度馴染むように混ぜる。
5. 上新粉を加えてゴムベラでよく混ぜる。
6. 型の1/3まで生地を入れ、あんを入れ、上から生地をかぶせる。
7. 蒸し器にぬれ布巾を敷き、型を並べ、霧吹きをかけて中〜強火で12分蒸す。