おにまんじゅう

＜材料＞　（1人分）

さつまいも	50g
小麦粉①	3g
小麦粉②	13g
上新粉	4g
ベーキングパウダー	0.5g
砂糖	8g
水	12cc

＜作り方＞

①
さつまいもは皮を残したまま1cm角に切り、あまり柔らかくならないように気を付けながら、さっと湯がきます。湯がいたらザルにあけて、小麦粉①を湯がいた芋全体にまぶしておきます。

②
ボールなどに小麦粉②と上新粉、ベーキングパウダーを合わせておきます。鍋に砂糖と水を入れ火にかけて砂糖を溶かします。砂糖が溶けたらボールに流し入れて、しっかり混ぜ合わせます。

③
②に①のさつまいもを入れ、芋が潰れないように優しく混ぜ合わせます。スプーンなどを使ってアルミカップなどに入れます。

④
蒸し器に入れて10分ほど蒸せば出来上がりです。

※ポイント

「おにまんじゅう」は愛知県の郷土料理です。
角切りにしたさつまいもの角がゴツゴツ見える様が、鬼のツノや金棒を連想させることから、この名前がついたと言われています。
蒸しパンの仲間なので、さつまいもの代わりに南瓜などをつかっても面白いですね。

お家でチャレンジしてみましょ～！！