

おいしいレシピ

～鹿児島
ふるさとの味～



©よい食プロジェクト

ふわふわもちり
料理名:牛乳入りふくれ菓子



今月の料理人

女性部松山支部の皆さん

牛乳を入れるので、生地にもっちり感ができます。40分間は、蒸し器の蓋を開けないように気をつけてください。

◆材料 (4人分)

- ・黒砂糖 (粉) 600g
(※500gでも作れます)
- ・小麦粉 (薄力粉) 500g
- ・牛乳 500cc
- ・卵 4個

調味料

- ・酢 大さじ2
- ・タンサン 大さじ2

◆作り方

- ①薄力粉と黒砂糖をふるいにかけて。
- ②とき卵に、酢→タンサン→牛乳の順に入れ、しっかりと混ぜます。
※入れる順番を間違えないように、箸で丁寧に混ぜながら加えます。
- ③①と②を合わせます。
- ④蒸気の上った蒸し器に蒸し布を敷いて、クッキングシートを敷いて③を入れ、40分～1時間ほど蒸したら出来上がりです。
※40分間は蒸し器の蓋を開けないようにします。