

鬼まんじゅう

材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
薄力粉	25g	100g	①さつまいもを1cm角に切り、水につけておく。 ②ボウルに薄力粉とさとう、塩、水を加え、ダマにならないように混ぜる。 ③水気を切ったさつまいもを②に加え混ぜる。 ④アルミカップに③を加え蒸し器で15～20分蒸す。
さつまいも	50g	200g	
さとう	15g	60g	
塩	0.08g	少々	
水	15g	大さじ4	
アルミカップ	1個	4個	

