

肉まん (10個分)



材料

<生地>

小麦粉	250グラム
ベーキングパウダー	13グラム
サラダ油	20グラム
砂糖	20グラム
ぬるま湯	150ミリリットル

<具材>

豚ひき肉	120グラム
塩	小さじ1/2
醤油	小さじ1
砂糖	小さじ1強
酒	小さじ1
ごま油	小さじ1
たけのこ	70グラム
葱	50グラム
干し椎茸	2~3枚
片栗粉	小さじ1と1/2

作り方

- 1, 野菜はみじん切りにして、片栗粉を振りかけておく。
- 2, 豚ひき肉に調味料を混ぜ、1と混ぜ合わせる。
- 3, 小麦粉とベーキングパウダー、砂糖は合わせてふるう。
- 4, サラダ油とぬるま湯を混ぜ、3の粉を入れて混ぜる。
- 5, 一人分ずつ生地をのばして皮を作り、肉あんを包んで20分位蒸す。※手に粉をつけながら丸めると作りやすい。