

うさぎのお月見団子

スチーマーモード



●材料<20個分>

【生地】

白玉粉	100 g
上新粉	100 g
塩	少々 g
水	100 g

【餡】

こし餡 (つぶでも可)	260~300 g
片栗粉	適量
食紅	適量

●作り方

- ① こし餡を20等分にし、楕円に丸める
- ② ボールに白玉粉、上新粉、塩を入れる。
- ③ ②に水を少量ずつ加えながら指先で捏ねる
- ④ 耳たぶ位の固さになったら20等分にして丸める
- ⑤ 手に片栗粉をつけ、④を手のひらで広げ、楕円にした
- ⑥ こし餡をつつんで成型する
- ⑦ 穴あきホテルパンにオープンシートをしき、⑥を並べる
- ⑧ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ⑨ 蒸しあがったら目を耳をつける
目：食紅を水で溶き、爪楊枝で点の目をつける
耳：直火で熱した金串を団子にあてて耳の模様をつける

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 スチーマーモード	98℃	10分	—	中	1/1穴あきホテルパン



水は少量ずつ固さを調整しながら加えて下さい。水分が多いと生地が柔らかくなりすぎます。白玉粉と薄力粉(2:1)でも可能です。少し柔らかめに仕上がります。