

鬼まんじゅう

スチーマーモード



●材料<1バッチ 16個分>

さつまいも	350 g
三温糖(芋の0.2%)	70 g
小麦粉(芋の0.25%)	85 g
白玉粉(芋の0.025%)	8 g
黒ゴマ	適量

●作り方

- ① さつまいもを1cm角にカットする(半分は皮つきで)
- ② ①のさつまいもを1時間水にさらす
- ③ ②の水を切り三温糖を入れて混ぜ、30分置く(水分が出ます)
- ④ 小麦粉、白玉粉を入れて全体をよく混ぜる
- ⑤ オーブンシートを7cmにカットする
- ⑥ カットしたオーブンシートに④をスプーンを使ってこんもりと盛る(皮つきが表面に来るように)
- ⑦ 黒ゴマをふり、穴あきホテルパンに並べる
- 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)



加熱前



加熱後

●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℃	30分	—	弱	1/1穴あきホテルパン



三温糖を入れて30分置くと脱水しますので、その水分で粉を混ぜます。

オーブンシートにのせる際は、なるべく丸く高さを出し、皮つきの部分がバランスよく表面に来るようにしましょう。