

# あんこ巻き

スチーマーモード



## ●材料 <約20個分>

白玉粉	200 g
水	400 g
薄力粉	100 g
砂糖	30 g

片栗粉

こしあん	300 g
いちご	10ヶ

## ●作り方

- ① ボールに白玉粉・水を入れ、白玉粉の塊をつぶしながらなめらかになるまで良く混ぜる
- ② ①に薄力粉と砂糖を加えて混ぜ合わせる
- ③ 焼き皿にオープンシートをひいて生地を流す  
(生地は細長く、両端が丸くなるように流す)
- ④ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード1)
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出す
- ⑥ ⑤の粗熱を取る
- ⑦ いちごを縦4等分にカットする
- ⑧ こしあんを15g位の俵に丸めておく
- ⑨ ⑥の生地を縦におき、手前にこしあんのをせいちごと一緒にクルリとまく



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	130℃	6分	—	弱	1/1焼き皿 オープンシート



白玉粉の塊が残らないよう水を少しずつ加え、ていねいに溶かしながら混ぜます。  
生地をはがす際に生地がくっつかないように、片栗粉をつけながら作業を行います。