

9月の献立：薯蕷（上用）饅頭 うさぎ



薯蕷（上用）饅頭は、お祝いやお供えとしてよく用いられる和菓子です。今回は月見にちなんでウサギ仕様にいたしました。

●材料 10個

山芋 40g（すりおろした物）

砂糖 70g

水 小さじ1/2

上新粉 70g程度

あんこ 150g

●作り方

1、山芋の皮を剥き、すりおろす。水と砂糖を3回に分けて加えその都度空気を含むように混ぜる。

2、ボウルに上新粉を入れ「1」を粉の上に加える。周りから内側へ少しずつ粉をたたみ込むように徐々に粉を混ぜていく。耳たぶくらいの硬さになるまで粉をたたみ込む。

※生地は捏ねないこと。また上新粉は生地のかたさに応じて増減する。

3、あんこを10等分に丸める。生地を10等分にし、あんこを包み込む。閉じ口を下にしてクッキングシートに並べる。

4、中火で10～12分蒸す。

5、軽く油を塗った（くっつかないようにする為）お皿や網にのせ冷ます。

6、金串などを炙ってうさぎの耳と目の焼き色をつけ完成。※火傷に注意して下さい。

(料理：丹羽美紀子在ハンブルク総領事公邸料理人)