

おやつ

蒸し物

うさぎのお月見団子

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●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プンで加熱する(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

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	98℃	10分	—	中	1/1穴あきホテルパン
②						

●ポイント

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。
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。