

# 酒茶まんじゅう

栄養ある酒粕に  
深蒸し茶の色と香りを  
プラスした昔懐かしい  
健康スイーツ。  
お酒が苦手な人は  
冷ますと美味しく  
いただけます。



## 作り方

### ●下準備

酒粕は細かくちぎり酒を少しずつ加えて混ぜ、ふやかした後なめらかになるまで混ぜる。(かたい場合、軽くレンジにかける)  
薄力粉とベーキングパウダーを合わせふるっておく。  
あんは(12個×2)に分けて丸めておく。  
飾り用煎茶は少々水でふやかしておく。

### ●作り方

- ① 大和芋は優しくすりおろす。
- ② 白糖を①に少しずつ加え混ぜる。
- ③ ②に酒粕を2~3回に分けて加え混ぜる。
- ④ ふるった(粉+ベーキングパウダー)に煎茶(又は粉末緑茶)を加え混ぜておく。
- ⑤ ④を③の中に入れ、手でもみ込むようにして耳たぶ位のかたさにする。
- ⑥ 手粉をつけ12等分に分ける。
- ⑦ ⑥の生地に手粉をつけ丸めて平らにし、中にあんを入れて成形(丸や楕円形)する。
- ⑧ まんじゅうの底にクッキングシートを敷き、蒸し器に間隔をあけ並べ、まんじゅうの上にふやかした茶葉を少々をせる。(茎部は使わない)
- ⑨ 霧を吹き、蒸気の上があった蒸し器で強火で15分蒸す。(茶の色があせるので蒸しすぎ注意)
- ⑩ 蒸し上がったたら、火から下ろし手早くうちわであおぐ。

### 材料

#### ●煎茶酒まんじゅう(12個分)

薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小1/2強
深蒸し茶	8g
大和芋(皮をむく)	30g
上白糖	80g
酒粕(板状)	30g
日本酒	25cc

#### ●粉茶酒まんじゅう(12個分)

粉末緑茶	6g
------	----

他の材料分量は煎茶酒まんじゅうと同様にして準備

小豆こしあん	350g
手粉(薄力粉)	適宜
深蒸し茶(飾り用)	適量
クッキングシート(3cm四方)	24枚