

# いがまんじゅう

## (材料8個分)

上新粉	220g
白玉粉	30g
砂糖	大さじ1
熱湯	190ml
粒あん	150g
もち米	少々
色粉(赤・緑・黄)	各少々



## (作り方)

- ① 米粉(上新粉・白玉粉)、砂糖を合わせて、熱湯を注いで耳たぶくらいの硬さまでよく練る。
- ② 粒あんを8等分にして丸めておく。
- ③ ①を蒸し器に入れ、蒸気が上がった後20分ほど蒸す。
- ④ すり鉢に③を入れてつき、3cmくらいの大きさにちぎり、広げて②のあんを入れて包む。
- ⑤ もち米は2~3時間水に浸けておき赤・緑・黄の色粉で染め、④のまんじゅうの上につけてさらに中火で20分ほど蒸して出来上がり。

# なすジャム

## (材料)

なす	1kg
レモン果汁	200cc
砂糖	500g
シナモン	少々



## (作り方)

- ① なすを1cm弱の角切りにして、水にさらしてアクを抜く。
- ② ざるに上げて水を切り、レモン果汁と一緒に中火から強火で煮る。
- ③ アクを取ったら砂糖を加えて、木しゃもじで鍋底が見えるほどまで煮詰める。(水分が足りなければ水を加える)
- ④ 最後にシナモンで味を調えて出来上がり。