

## 照り焼きまん



### 【材 料】10 コ分

|          |       |        |
|----------|-------|--------|
| 鶏モモ肉親子丼用 | 200 g |        |
| タケノコ水煮   | 80 g  | 小さい角切り |
| 干し椎茸     | 2 枚   | 小さい角切り |
| 砂糖       | 25 g  |        |
| しょうゆ     | 35 g  |        |
| 酢        | 20 g  |        |

### [生地]

|           |         |
|-----------|---------|
| 薄力粉       | 200 g   |
| ベーキングパウダー | 6 g     |
| 砂糖        | 30 g    |
| 水         | 300 c c |

紙カップ又はアルミカップ

### 【作り方】

- 1 調味料を加熱したところに具材をいれ水分がなくなるまで、煮る。この時干し椎茸の戻し汁を50 c c位入れると美味しくなる。  
煮えたら冷ましておく。
- 2 生地を材料をあわせる。  
おたまですくってさらっと流れるくらいにする。
- 3 カップに 1/3 弱の生地を流しいれ、具を入れる。
- 4 具が隠れるようにまた生地をかける。
- 5 15~20 分蒸して生地が楊枝につかなければできあがり。

★下に入れる生地より上を多めにすると、具がかくれてよいです。

