

米粉鬼まんじゅう

材料	1人分	2人分
・さつまいも	30g	60g
・製菓用米粉	8g	16g
・でん粉	2g	4g
・砂糖	5g	10g
・塩	0.1g	0.2g
・水	適宜	適宜

作り方

- ①さつまいもに砂糖・塩を加えてよく混ぜ少し置く。
- ②米粉・でん粉・水を①に加えてよく混ぜる。
- ③クッキングシート等の上に、スプーン等で少し山ができるようにして塊にしておき、15～20分ほど蒸す。

