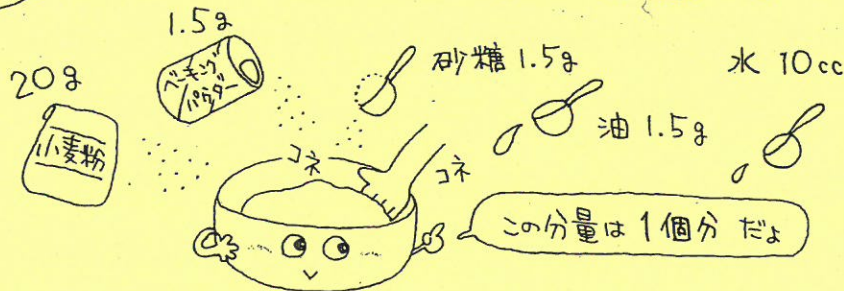


シュウマイまんじゅう



の作り方

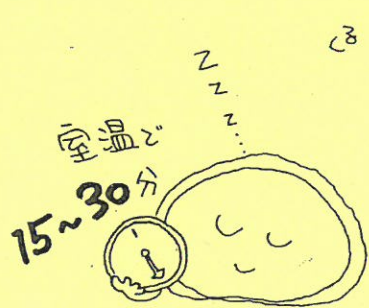


仕上げ☆

オープンシートの上に並べて
十分に湯気が上がった蒸し器に入れ

15~20分 強火で蒸す。

① ボールに材料を入れ、粉っぽさがなくなるまでこねる。



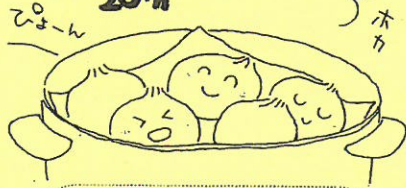
② 丸めてラップで包み、休ませる。



③ 生地を等分し丸め
円形に拡げる。



④ 中央にシュウマイをのせて
周囲の生地を寄せて包む。



【材料】 1個分

小麦粉 20g、水 10cc

ベーキングパウダー 1.5g

砂糖 1.5g 油 1.5g

シュウマイ(市販) 1個