

作品名：豆ごのみ

○材料：直径 6cm のセルクル 10 個分

・蒸し羊羹

小豆餡	480g
薄力粉	40g
片栗粉	8g
上白糖	60g
食塩	1.2g
水	適量

・甘納豆（トッピング） 適量（約 120g）

うぐいす豆、虎豆、大納言小豆、白小豆かこのこ、黒豆

・その他

ピスタチオの刻み
艶出し用寒天液

○作り方：

- ・小豆餡をボールに入れ、薄力粉を加えもみ混ぜる。
- ・片栗粉、上白糖、食塩の順に加える。
- ・水を加え、固さを調節する。
- ・セパレートを丸くし、セルクルに敷いたものを硬く絞った布巾を敷いたセイロに並べて置く。
- ・セルクルに絞り入れ露取りをして1時間蒸す。
- ・蒸気から下ろし表面のぬめりを取った後、甘納豆を並べ軽く押し込む。
- ・風に当てないように自然に冷ました後、型からはずす。
- ・艶出し用寒天液をぬりピスタチオの刻みをのせて仕上げる。