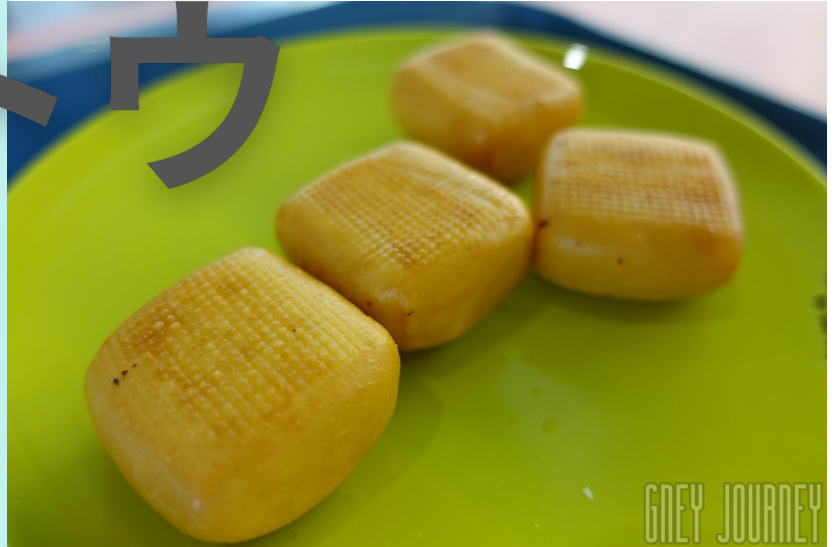


マントウ



材料

2人前

- 砂糖 50g
- 酵母 5g
- ベーキングパウダー 10g
- 薄力粉 300g
- ショートニング（食用油脂） 20g
- 水 150g油（揚げ物用）

作り方

1. 砂糖、イースト、ベーキングパウダー、小麦粉、ショートニングをボウルに入れ、水をゆっくりと加えながら生地が滑らかになるまでこねる。
2. ラップまたは湿らせた布で覆い、5分寝かせる。
3. 生地を幅3cmの棒状に丸めて、2.5cmの長さに切りわけ。
4. 饅頭を蒸し器に移し、20分間休ませてから、5分間蒸す。
5. 中華鍋で中火から強火で油を熱す。饅頭をいれ、すべての面を均等に揚げる。黄金色になったら取り出し、油を切って、できあがり。