

## 「きよたにちなんだお菓子レシピ」 入賞

作品のタイトル	清田っ娘まんじゅう
「きよたらしさ」をイメージした部分	特産品のほうれん草を皮に使い、昔リンゴの生産も盛んだったリンゴを使い、餡には生まれも育ちも清田っ子のひいおばあちゃんが作ったジャガイモを使用しました。見た目も外側の緑とほっこりとした山の形で白旗山を、リンゴのほんのりとした赤みで梅の色をイメージしました。
材 料 (10~12個)分	作 り 方
<p>(皮)</p> <p>茹ほうれん草 70g 砂糖 20g 水 60cc 薄力粉 200g B・P 小2</p> <p>(りんご)</p> <p>りんご 1/4個 バター 5g 砂糖 10g 水 30cc</p> <p>(ジャガイモ餡)</p> <p>茹ジャガイモ 200g 砂糖 150g 塩 1g</p> <p>(豆乳カスタード)</p> <p>バター 30g 小麦粉 20g 砂糖 15g 豆乳 130cc 卵黄 1個</p>	<p>(餡)</p> <p>①茹ジャガイモを潰して鍋に入れ、砂糖・塩を入れ、もったりするまで中火で練ります。できあがったら冷まします。</p> <p>(豆乳カスタード)</p> <p>①鍋を弱火にかけバターを溶かし小麦粉を入れ混ぜます。 ②①に豆乳・砂糖を入れ、もったりするまで混ぜ、火を止め卵黄を入れ、手早く混ぜ冷ましておきます。</p> <p>(りんご)</p> <p>①りんごは1cmくらいの角切りにします。 ②小さいフライパンにバターをひき、りんごを入れ、さっと炒めます。 ③②に水と砂糖を入れ、トロミが出るまで煮て冷ましておきます。</p> <p>(皮)</p> <p>①茹ほうれん草を細かく刻みます。 ②ボウルに材料を全部入れ、よくこねます。 ③10~12等分に丸め、平らにした皮の中に餡・カスタード・りんごを入れ、丸く形成し中火で10分蒸し出来上がりです。</p>

