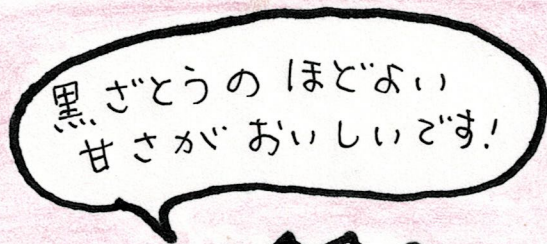


ういろう (黒ざとう味)



材料 (中学生 / 食分)

・米粉	18 g
・さとう	6.8 g
・黒ざとう	4.5 g

黒ざとう用水	7.5 cc
米粉用水	26.2 cc

作り方

① 黒ざとうを黒ざとう用の水にかけ、加熱してとかりておく

② さとうと米粉をよく混ぜ合わせる。

③ ②に 米粉用水を加えて混ぜ、①を加えてさらに混ぜ、かたまりがたないようにザルでこす。

④ [スチームコンベクション]

ホテルパンにカップを並べ、底に粉がしずまないように混ぜながら③を1人分ずつカップに入れる。

⑤ ホテルパンでふたをして蒸す。

[スチームモード スチーム2 風量中
タイマーモード 50分
生地がゆるければさらに5分追加する]

⑥ 生地が固まったら粗熱をとる。

④ [蒸し器]

カップに③を1人分ずつ入れて蒸し器にセットする。(カップの上にキッチンペーパーをかぶせておくと水滴が入りにくい)

⑤ 30分～50分程度蒸して、生地がゆるければさらに追加する

⑥ 生地が固まったら粗熱をとる。

給食ではスチームコンベクションを使って作ります!!