

優秀賞

月餅風 ちりめん饅頭

材料（10個分）

A	砂糖	170g
	レモン	1/4個
	水	250cc
	梅干し	1個
B	薄力粉	150g
	シロップ	100g
	ピーナッツ油	35g
C	つぶあん	200g
	ミックスナッツ	100g
	いりごま（白）	20g
	ちりめん	60g

作り方



月餅風 ちりめん饅頭  
湯脇 萌絵

- ① 砂糖40gを鍋に入れて火にかけキャラメル色になったら水を入れ、残りの砂糖、梅干し、レモンを加え半量（100g程度）になるまで煮詰める。
- ② ボウルにシロップとピーナッツ油を合わせ、ふるった薄力粉に加えよく練る。ビニール袋に入れ、冷蔵庫で2時間ねかせる。
- ③ ミックスナッツを粗みじんにし、いりごま・ちりめんはそれぞれ炒めておく。つぶあんにナッツとごま、ちりめんを合わせ10等分する。
- ④ 生地を10等分に分けて木の実あんをつつむ。つつみ口を下にして鉄板に並べる。上にちりめんを少しのせる。（手につく場合は打ち粉をする。）200℃に温めたオーブンで5分焼き、焼けたら表面に溶き卵をぬる。また5分焼き、卵をぬり、5分焼く。3回卵をぬったら8分焼き表面が茶色になったら完成。