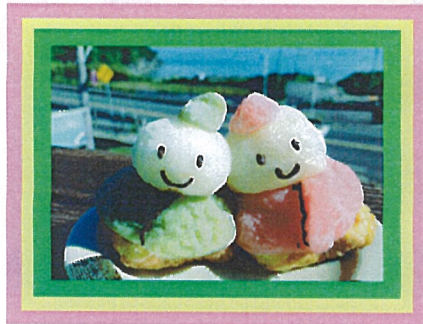


# おだいらさま♥おひなさま 古代米洋風まんじゅう



## <古代米スポンジ生地> 8個分

材料

- ・卵 3こ
- ・グラニュー糖 60g
- ・古代米粉 60g
- ・牛乳 20ml
- ・オイル 20g

## <おまんじゅう8個分>

材料

- ・白玉粉 100g
- ・砂糖 70g
- ・水 180ml
- ・片栗粉 適量

★色粉(赤)、ココア、まっちゃん  
★アラザン  
★アイシング  
(粉糖、ココア、卵白、レモン汁)

・あんこ  
・ホイップ などお好みで

## <まんじゅう生地>

- 1 白玉粉、砂糖をまぜ、お水をまぜる。
- 2 もちに色づけしたい色を決め、その数に①を分ける。それぞれの色粉やまっちゃん、ココアを適量いれて色付けする。
- 3 それぞれ、電子レンジで30秒。とりだして混ぜて、また30秒かける。  
※熱いので要注意!
- 4 片栗粉をオーブンシートに広げて、それぞれのおもちをのせて広げてさましておく。

## <古代米粉スポンジ> 8個分

※下準備でホイップを絞り出し、冷凍しておく。

- 1 ボールに卵と砂糖をいれ、軽くまぜる。  
(湯せんにかけて人肌程度に温めておく)
- 2 ハンドミキサーに持ち替え、高速で5分、低速で2分泡立てる。
- 3 ふるった米粉を加え、粉気がなくなるまでゴムべらでよくまぜる。
- 4 保温しておいたオイルと牛乳を加え、リボン状に落ちるくらいまで、丁寧に混ぜる
- 5 とんとんと天板を落として四隅にまでロール生地がいきわたるよう、水平にする。
- 6 180度のオーブンで15分焼く。  
<まんじゅう作りへ>
- 7 冷めてから、天板一枚分を16等分にカット。
- 8 カップにカットしたスポンジ、冷凍ホイップ、あんこをのせて上からもちをかぶせて形よくする。
- 9 顔部分となるまんじゅうを作成。
- 10 ココアに卵白とレモン汁でアイシング作り、顔と冠をかいて出来上がり♪

