

# スイーツの部 優秀賞

## 作品名：春菊とにんじんの蒸しパン

プリン型6個分

材料

①薄力粉	110g	}	生地
②ベーキングパウダー	小さじ1		
③卵	1個		
④砂糖	大さじ3		
⑤にんじん	100g	}	にんじんのピューレ
⑥オレンジジュース	200cc		
⑦サラダ油	大さじ1		
⑧春菊（生・細かく刻む）	20g	}	あん
⑨じゃがいも	大1個		
⑩砂糖	大さじ2強		
⑪バター	大さじ1/2		
⑫じゃがいものゆで汁	大さじ1～		

調理方法

- ①にんじんを薄切りにし、オレンジジュースで柔らかく煮る。
- ②煮汁ごとミキサーにかけ、なめらかにする。
- ③薄力粉・ベーキングパウダーを泡立て器でよく混ぜる。
- ④別のボウルに卵・砂糖を入れ、とろみがつくまで混ぜ、②を加えて、さらに混ぜる。
- ⑤③の粉類を④を加えて混ぜ、粉が見えなくなったら春菊・サラダ油を加えて混ぜる。
- ⑥じゃがいもを茹でて、裏ごしする。
- ⑦⑥に砂糖・ゆで汁を加えてごく弱火で練り、バターを加えて混ぜる。
- ⑧うずらの卵大に6個丸める。
- ⑨生地を半量入れ、じゃがいもあんを入れて、残りの生地で覆う。
- ⑩中火で12～15分蒸す。