

がんづき（白）



●材料（直径 30cm 1 つ分）

薄力粉	500g	牛乳	200ml
ベーキングパウダー	20g	水	250ml
上白糖	400~500g	酢	大さじ 1
塩	少々 (0.5g)	黒ごま	大さじ 2~3 (お好みで)
サラダ油	小さじ 2	くるみ	30g

●作り方

- 1 上白糖、塩、サラダ油、牛乳、水、酢を混ぜ合わせる。
 - 2 小麦粉、重曹を合わせて 3 回ふるっておく。
 - 3 2 に 1 を加え、手早くしっかり混ぜる。（プツプツと空気がでてくるまで）
 - 4 蒸かし鍋に乾いた蒸かし布を敷き、その上にクッキングシートを敷く。シートの角は、ハサミで切り落としておく。蓋から蒸気が落ちるので、さらし布等で蓋を包むと良い。
 - 5 蒸かし鍋のシートの上に 3 の生地を入れ（鍋の水が冷たい状態で生地を入れる）、全部流し込んだら火をつけて、強火で 30 分加熱する。
 - 6 一旦蓋をはずし、「がんづき」の上にくるみを散らして蓋をする。
 - 7 弱めの中火にし、さらに 20 分蒸す。途中で竹串を刺してみて生地がつかなければ黒ごまを散らして完成。
- ※粗熱をとってから切り分ける。



ワンポイント

ベーキングパウダーの代わりに重曹を使っても作ることができますが、ベーキングパウダーを使用するとがんづきの色が白く、きれいに仕上がります。