

手軽で簡単なレシピをご紹介します！ 家族みんなで楽しくクッキング！！

焼き小籠包の作り方

皮の作り方【材料 20個分】

- ・薄力粉 100グラム
- ・熱湯 80~100cc
- ・塩・砂糖 ひとつまみ
- ・片栗粉 50グラム



薄力粉と片栗粉を混ぜ合わせる

- ① 塩・砂糖も加える
- ② 熱湯を少しずつ加えながら、ひと固まりにする
- ③ ボールに入れ、ラップをし30分寝かせておく

その間に...

ゼラチンスープ

- ・水 80cc
- ・鶏がらスープの素 小さじ 1
- ・おろし生姜 小さじ 1
- ・粉ゼラチン 5グラム

タネ

- ・豚ひき肉 200グラム
- ・おろし生姜 小さじ 1
- ・オイスターソース 小さじ 1
- ・砂糖 大さじ1/2
- ・酒、ゴマ油、醤油 大さじ 1

- ① ゼラチンスープを作ります。鍋に水、鶏がらスープの素、おろし生姜を入れて火にかけ、沸騰させます。
- ② 火から下ろしたら、粉ゼラチンを加えてかき混ぜます。
- ③ 粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やし固めます。
- ④ タネを作ります。すべての材料をビニール袋に入れて揉みほぐし混ぜます。ゼラチンスープが固まったら、フォークでクラッシュして一緒に混ぜます。
- ⑤ 皮のもとを20等分に丸めて、平たく伸ばしたところに、ビニール袋の角を切ったところからタネを絞り出し、上の部分をつまみ、捻じるように包みます。
- ⑥ フライパンに油をひき、小籠包を並べて強火にかけ、水を加えて蒸し焼きにします。皿に盛ったら、黒ゴマと万能ねぎを振って出来上がり！