



## つくりかた



- 1, 酒粕を泡立て器で混ぜ、砂糖を2〜3回ずつ分け入れ、さらに混ぜる。
- 2, ダマがなくなり、しっとりしてきたら、卵を1個ずつよく混ぜながら入れる。（液状になるまで混ぜる）
- 3, 小麦粉とベーキングパウダーをふるいにかけながら、数回に分けて入れる。



- 4, ヘラでもったりするまでよく混ぜる。ダマがなくなって、なめらかになったらラップをぴったりかぶせて、冷蔵庫で30分ねかす。



- 5, まな板に小麦粉で打ち粉をし、適当な長さの棒状にする。棒を一口サイズに切って丸める。（打ち粉をすると作業しやすい）



- 6, 蒸し器に並べて、一段ずつ15分蒸す。竹串をさして、生地がくっつかなければ完成。

27

## 酒粕蒸しパン

酒粕のいい匂いがただよう蒸しパン。どこか懐かしい、やさしい味がうれしいですね。中に、干しぶどうなどのドライフルーツや、あんなどを入れてもおいしいです。

### 材料 [35〜40個分]

小麦粉・・・・・・・・500g  
 ベーキングパウダー・・小さじ2  
 卵・・・・・・・・・・3個  
 酒かす・・・・・・・・150g  
 （お玉で約2杯）  
 砂糖・・・・・・・・・・450g

保管する時は、小さく切ったラップで1個ずつくるんでおくと、乾燥しません。

### なつかしい風景

昭和40年代後半には、無水鍋を購入して手作りおやつを作ることが流行った。子供会のクリスマス会前日には、各家庭でおかあさんが無水鍋を使ったスポンジケーキを焼き、クリスマス会当日には子供達がスポンジケーキにクリームを塗ってデコレーションをした。その頃には、生クリームがまだなく、バタークリームを使ってデコレーションをしていた。