

栗お焼き

材 料

*	ぼろたん	(生栗)	・	・	・	・	・	・	・	・	120g
*	バター	(有塩)	・	・	・	・	・	・	・	・	300g
*	ハチミツ	・	・	・	・	・	・	・	・	・	40g
*	シナモン	・	・	・	・	・	・	・	・	・	2個
*	ホワイト	ケーキ	・	・	・	・	・	・	・	・	100g
*	牛乳	・	・	・	・	・	・	・	・	・	50g
*	砂糖	・	・	・	・	・	・	・	・	・	70~80ml
*	塩	・	・	・	・	・	・	・	・	・	10g
*	黒油	・	・	・	・	・	・	・	・	・	適宜



作 り 方

蒸し器で数分蒸して皮をむき、マッシュしたぼろたんにバター、ハチミツ、シナモンを加えてよく混ぜ、5等分しておく。

ボウルに白玉粉、砂糖、塩を入れ、牛乳50mlを加えてダマがなくなるまで混ぜる。少量ずつ加えてこねる。ラップで生地を包み30分ほどねかす。

の生地を5等分に分ける。生地を直径10cm位に広げ、を中心に置いて包む。平らにして両面に黒ごまをつける。

フライパンに少量の油を熱し、温まったら弱火にし、まず片面を5分焼き、ひっくり返して3分程焼く。