

～“ケロロ軍曹”のいきなりだんご～より

## いきなりだんご

レシピ監修 辻製菓専門学校 立嶋 穰 先生



熊本の地元の味を大切に、ほんの少しアレンジした、いきなりだんご。  
簡単で素朴! 熊本のおおらかな味を楽しんで!

### 材料 ～8個分～

#### <生地>

薄力粉	100g	
もち粉	30g	
上白糖	20g	
塩	4g	
水	70ml	
薄力粉	適量	打ち粉用

#### <さつま芋、中あん>

さつま芋	1本	直径6cm程度、厚さ2cmの輪切り8枚使用。
小豆つぶあん	320g	

### 作り方

#### Prepare 準備

■蒸し器に水をいれ、沸騰させておく。

#### さつま芋の下準備

#### Step1 ステップ1

さつま芋を水洗いし、厚さ2cm程度の輪切りにし、30分  
水にさらす。



Step 2  
ステップ2

水けを軽く切って耐熱容器に並べ、ラップをかけて、電子レンジで加熱する。(600W、5分)



生地を作る

Step 3  
ステップ3

薄力粉、もち粉、上白糖、塩を手でよく混ぜ合わせ、水を加えて均一になるように練る。(耳たぶくらいのかたさ)



Step 4  
ステップ4

表面が乾燥しないようラップをかけて、30分以上寝かせる。

仕上げ

Step 5  
ステップ5

電子レンジで加熱したさつまいもにつぶあん40gをのせ、表面を平らにしておく。



Step 6  
ステップ6

30分以上寝かせた生地に薄力粉をつけながら棒状に伸ばし、8等分に切り分け、生地をひっぱるようして丸くのばす。



Step 7  
ステップ7

つぶあんをのせたさつまいもを生地で覆い、形を整えながら下までかぶせる。



Step 8  
ステップ8

ぬらしてかたく絞ったさらしを敷いたせいろに並べて、表面に霧吹きで水をかけ、25分程度蒸す。(竹串で刺して、さつまいもに火が通っていればよい)



Step9  
ステップ9

蒸し上がったら、そのまま常温で冷ましておく。  
熱が取れたら、表面が乾燥しないようにラップで包んでおく。



食べごろと保存方法

当日中がおいしく食べられますが、生地がかたくなったら、電子レンジで軽く温めるとやわらかくなり、おいしく食べることができます。