

相模原の郷土料理レシピ

酒まんじゅう

相模原では祭りといえば酒（さか）まんじゅうをどっさり作ったそうです。
小麦が多く収穫できる相模原ならではの、郷土料理です！



『材料』

小麦粉（薄力粉）・・・ 300 g

手粉（薄力粉）・・・ 50 g

砂糖・・・・・・・・・・ 100 g

ベーキングパウダー・・・ 10 g

酒・・・・・・・・・・ 100 ml

水・・・・・・・・・・ 60 ml

小豆あん・・・・・・・・ 240 g

『作り方』

小麦粉、ベーキングパウダーを合わせて、ふるいにかける。

に砂糖を加え、日本酒と水を少しずつ加えながら耳たぶの柔らかさにこねる

小豆あんを十等分にして丸める

を十等分にし、それぞれ手粉をつけながら平らにのばし、中心に を入れて包み、とじ目を下にして乾いた布巾の上に並べる