



<材料>

- 薄力粉 95g
- ベーキングパウダー 5g
- 砂糖 10g
- 油 7.5g
- 調整豆乳 55g
- 豚挽肉 75g
- 玉葱 25g (1/8 玉)
- すりおろし生姜 1g
- 醤油 2g
- 塩 0.5g
- 胡麻油 2.5g

<作り方>

1. 玉葱はみじん切りにし、豚挽肉と混ぜ合わせる。さらにすりおろし生姜・醤油・塩・胡麻油を加えて粘りが出るまでよく混ぜる。
2. 調整豆乳・油・砂糖を混ぜ合わせる。薄力粉とベーキングパウダーをふるいいれ、生地を捏ねていく
3. 生地を5等分して丸める。手のひらで薄く伸ばす。
4. 伸ばした生地に5等分したタネをいれ、包む。
5. 蒸し器で約20～25分蒸したら出来上がり！

☆生地を30分ほど寝かせると、包むときにちぎれにくくなります。

☆時計回りに生地を折りたたんでいき、最後にひねるようにして生地をくっつけると上手く包めます。