



ニュー 乳 籠 包 ポー

作り方

調理時間 60分

【牛乳ゼリー】

- 1 温めた牛乳に鶏がらスープを入れよく溶かし、粉ゼラチンを加え混ぜ火を止める。
バットに流し、粗熱が取れたら冷蔵庫に入れ冷やし固める。

【皮】

- 2 強力粉、薄力粉、砂糖、塩を1つのボウルに入れ、少しずつ牛乳を入れて捏ねる。
8等分にして麺棒で丸く伸ばす。

【あん】

- 3 皮を剥きたいかとむきえびは小さく切り、戻した干し椎茸と長ねぎはみじん切りにして醤油と酒を入れて混ぜ、冷えた牛乳ゼリーを加え混ぜる。

- 4 あんを皮で包み、蒸し器で7分蒸す。

POINT ● あんを皮で包むときは空気を入れないようにします。



横内 万祐子さん

材料〈4人分〉

【牛乳ゼリー】

牛乳……………200ml
粉ゼラチン……………5g
鶏がらスープ(粉末) ……大さじ1/2

【皮】

強力粉……………80g
薄力粉……………80g
砂糖……………小さじ1/2
塩……………小さじ1/2
牛乳……………110ml

【あん】

いか……………1/2杯
むきえび……………85g
干し椎茸……………2枚
長ねぎ……………1/6本
醤油……………大さじ1/2
酒……………大さじ1/2

【飾り】

サニーレタス……………4枚