

## 手作り肉まん

### 材料(4人前)

薄力粉	150グラム
ベーキングパウダー	3グラム
上白糖	大さじ1
オリーブ油	大さじ2
水	大さじ4
◎豚ひき肉	120グラム
◎椎茸	1個
◎おろし生姜	小さじ1
◎砂糖	小さじ2
◎こいくちしょうゆ	小さじ2
◎ごま油	少々
◎白味噌	小さじ2

### 作り方

- ① 椎茸をみじん切りにする。
- ② ボールに、◎と①の椎茸を入れ、よく混ぜる。
- ③ 別のボールに、薄力粉とベーキングパウダー、砂糖を混ぜ合わせ、水を加えてよく混ぜる。まとまってきたら油を入れて、よくこねる。
- ④ ③の生地を4等分にし、丸くまとめてから平たく伸ばす。②のお肉をのせて、生地で包む。
- ⑤ 蒸し器などで蒸し、火が通ったら完成です♪

