

# 紅茶とあんず のうさぎまん



## 材料

- カスタードあん 100g
- クリームチーズ 50g
- 紅茶のティーバッグ 1つ
- あんず 50g
- 中華まんの生地 1回分

## 作り方

1. あんの材料を合わせて混ぜる。20g分割にする。
2. 一次はっこうさせた生地にレモンの皮のすりおろしを加えてこね、10gに分割する。
3. 2をめんぼうで丸くのばし、1を包む。
4. とじめを下にして、形を整え、ウサギの形に成形する。
5. 温かいところにおいて二次はっこうさせる。一回り大きくなったら蒸気の上上がった蒸し器で8分蒸す。



東京山手調理師専門学校