

【やままゆ連・手作りカフェー】

## ～ 利休饅頭 ～

9月5日(土) 10:00 ～ 12:00 平和台集会所

今日は利休饅頭作りでした。

Sさんが分量も計っておいてくださったのですぐに始め



おいしそう！利休饅頭

られます。レシピは、黒砂糖と白砂糖を混ぜ合わせたところに粉と重曹を入れ混ぜ合わせる、そうしてできた皮を丸くして広げ、そこにあんを入れて包み、蒸し器で

蒸して出来上がりです。

最初はずいぶん小さいお饅頭だなあと思えるのですが、蒸すとぐっとふくらむのです。さて、と蒸し器の蓋を取ると、せいろいっぱいにお饅頭がぐつつきあってしまってギューギュー詰め。蒸し上がりにこれほど大きくなる

とは想定外でした。でももちろん味に変わりはなく、おいしくできました！

今後作るものの相談も。カラムシを織ってしおり作り、カラムシ繊維やヤマユの糸で小さな球かざりを作る、古い布を使って草履作りもしたいという抱負が語られました。

カフェメニュー：シホンケーキ、サワクリームとバニラ添え



(小川)

こんなものも、いつか作りましょう