**～「熊本名物　いきなりだんご」～**

|  |
| --- |
| **材料（8個分）****さつまいも　直径5～6ｃｍを1/2本　　　小麦粉　１００ｇ　　　　白玉粉　５０ｇ****砂糖　２０ｇ　　　塩　ひとつまみ　　　サラダ油　小さじ１　　　水　80㏄****あんこ　150ｇ****★皮の色を変えたい時は、抹茶・紫芋パウダーを少量入れます** |

**※（前準備として）**

**小麦粉、白玉粉、砂糖、塩（抹茶か紫芋パウダーもここで入れる）をボウルに入れてよく**

**混ぜておきます。**

**１、上記のボウルの中に、水を少しづつ入れて最初は箸で混ぜます。**

**サラダ油を少しづつ混ぜて、手のひらで生地を押しつけるようにこねます。更に水を入れ**

**混ぜます。**

**２・ひとかたまりになったら、更に５～１０分こねます。耳たぶくらいの硬さになって、艶が**

**出てきたら、ラップをして生地を休ませます。**

**３・さつまいもを8ミリの厚さに輪切りにして、５分ほど水にさらします。**

**４・蒸し器にお湯を沸かします。**

**５・さつまいもの水気をしっかり拭いて、その上にあんこ（約19g）をのせます。**

**６・休ませておいた生地を８等分して、餃子の皮ぐらいの大きさに丸くのばします。**

**☆ラップで挟むようにしてからのばすとやりやすいです！☆**

**７・丸く伸ばした生地を手にのせて、その上にあんこ側がくるようにのせてさつまいもを隠す**

**ように生地を引っ張りながら包みます。**

**８・包んだら、クッキングシートにのせて（さつまいもの切れ端も一緒に）蒸気の立った鍋で１５分ほど蒸します。**

**９・串がさつまいもにスッと入ったら出来上がり。**

**　熊本弁で「いきなりだご」・・・方言で、「いきなり」とは**

**「簡単」「お手軽」の意味がある。**

**いきなりお客さんが来てもすぐに作ってもてなせる。**

**生のさつまいもを使う「生成り（いきなり）」**

**簡単に作れるなどの意味が重なっている。**