

## 梅花ソーセージ

### 材料 (1本分)

ソーセージ … 5本 (細めのもの)  
小麦粉 … 少々  
ゆで卵 … 1/2個 (固め)  
砂糖 … 小さじ1  
塩 … 少々



### 作り方

- 1** ゆで卵は裏ごしし、砂糖と塩を加えねっとりするまでよく混ぜる。  
ソーセージは小麦粉をうすくまぶしておく。
- 2** アルミホイルを水でぬらし、ソーセージを3本を並べる。その上に**1**の卵をおき、残りのソーセージをのせてアルミホイルでかたく巻く。  
形が崩れないように両端をきっちりしめておく。
- 3** 蒸し器に**2**を入れて中火で7～8分蒸す。  
熱いうちにアルミホイルを巻きなおし、冷めてから1cm厚さに切る。