

メナモミ蒸しパン

【材 料】 * * * * *

アルミカップ 10~15 個程度

☐ A 薄力粉 240g

☐ A メナモミ粉末 2 g

☐ A ベーキングパウダー 6g

☐ B こめ油 30g

☐ B 砂糖 60g

☐ B 豆乳 200g

☐ C あずき 75g

☐ C 砂糖 45 g

☐ C 塩少々



【作り方】 * * * * *

- ① A の粉をふるいにかける。
- ② B を混ぜたところに炊いたあずき（分量は C を参照）をくわえ、①の粉を混ぜる（混ぜすぎ注意）。
- ③ ②の生地をアルミカップに入れ、蒸し器で 15 分くらい蒸し、竹串を刺して生地がついてこなければ出来上がり。



web



facebook



instagram