

まぜて蒸すだけ！簡単！

抹茶の蒸しパン

【材料(アルミカップ5個分)】

・ホットケーキミックス粉	100g
・抹茶	1.5g
・おからパウダー	5g
・牛乳	75cc
・卵	1個
・サラダ油	小さじ2
・砂糖	小さじ2
・アルミカップ	5枚



【作り方】

- ① 蒸し器にお湯を沸かす
- ② ホットケーキミックス粉、抹茶、おからパウダーをだまにならないように混ぜておく
- ③ ボウルに卵を割りほぐし、牛乳、サラダ油、砂糖を入れ、よく混ぜ、②をいれて混ぜ合わせる
- ④ アルミカップ5枚に分け入れる
- ⑤ 蒸し器で約10分蒸す
竹串に生地がつかなければ完成

ワン!ポイント

甘納豆や黒ごまを入れてもおいしいよ!