

すくすく人気レシピ紹介

H27年1月

今月は蒸しパンをご紹介します。
生地は粉類を篩う作業が無く、混ぜるだけで完成するのでとても作りやすいです。
ご家庭でも是非お試しください☆

蒸しパン (2人分)

}	薄力粉	…	75g
	砂糖	…	20g
	塩	…	1g
	ベーキングパウダー	…	2g
	水	…	75ml



- ① ボールに粉類を入れて、泡だて器で混ぜ合わせる。
- ② 水を加えて混ぜる。
- ③ アルミカップに入れる。
- ④ 蒸し器で15分ほど蒸す。串を刺して生地が付いてこなければ完成です。