

黒糖蒸しパン



《材料 約5個分》

- ・ホットケーキミックス 100g
- ・豆乳 75cc
- ・油 7.5cc
- ・粉黒砂糖 25g

《作り方》

- ① 黒砂糖に豆乳を加えて混ぜる。
- ② ボールに①をザルでこしながら入れる。
- ③ ②にサラダ油を加え、さっと混ぜる。次いでホットケーキミックスも加えて泡立て器で混ぜる。
- ④ 滑らかになったら、カップに入れて湯気の上がった蒸し器に入れて15分～20分蒸す。竹串を刺して生地がついてこなければ完成。