



黒糖蒸しパン のレシピ

<材料>	約4人分
● 小麦粉	65 g
● ベーキングパウダー	3 g
● 黒糖	28 g
● 水	20 cc
● サラダ油	18 g
● 牛乳	40 cc
● 卵	40 g

<作り方>

1. 黒糖は水と一緒に耐熱容器に入れ、レンジで20~30秒加熱し、溶かしておく。
2. ボウルに1とサラダ油、牛乳、卵をよく混ぜ合わせ、小麦粉とベーキングパウダーをふるい入れ、さっくり混ぜる。
3. アルミカップに流し入れ、蒸し器で15~20分蒸したらできあがり！

☆ 卵を使わないレシピは卵の代わりに牛乳を使います。

その際は牛乳を80ccに変更してください。

☆牛乳の代わりに豆乳を使用してもおいしいです。