

つくってみませんか？

きなこたっぷり♪おやつにも

<きなこ蒸しパン>

材料(5人分)

きなこ	… 35g
小麦粉	… 100g
ベーキングパウダー	… 小さじ2強(9g)
さとう	… 50g
サラダ油	… 大さじ2と1/2
豆乳(牛乳でもよい)	… 135cc

作り方

- ① きなこ、小麦粉、ベーキングパウダー、さとうをよく混ぜる
- ② サラダ油と豆乳を入れて混ぜる
- ③ 容器に入れて、蒸気のあがった蒸し器に入れ15～20分位蒸す。
(給食センターでは穴あきトレイに流して蒸して切り分けました)

