

つくってみませんか？

米粉で作るふわふわ蒸しパン



<抹茶蒸しパン>

材料(8こ分)

米粉	…	200g
抹茶	…	大さじ1
塩	…	1g
ベーキングパウダー	…	小さじ2.5
きび糖	…	85g
豆乳	…	135g
水	…	112g
こめ油	…	36g
甘納豆	…	25g(お好みで)

作り方

- ① 米粉、ベーキングパウダー、抹茶、塩をボールに入れて、泡だて器で混ぜておく
- ② 別のボールに、きび糖、豆乳、水、こめ油を入れてよくかき混ぜ、乳化させる
- ③ 1に2を入れてよく混ぜて、カップに分けて入れ、上から甘納豆をのせる
(給食では鉄板で蒸して切り分けました)
- ④ 蒸気の上上がった蒸し器で15～20分蒸す

