

黒糖蒸しパン

□材料□ 小6個分（6人分）

小麦粉 50g ベーキングパウダー 2.5g ブラウンシュガー 25g サラダ油 15g
水 50cc

□作り方□

- ① 材料を混ぜる。
- ② 小さいアルミカップに入れる。
- ③ 沸騰した蒸し器にならべて、約13分蒸す。
- ④ 蒸しあがったら、竹串をさして、蒸しあがったか確認します。



2011. 7. 29 (金) おやつ

★ひと口メモ★

- * 火傷に気をつけて下さい。
- * 黒糖の他に、さつまいも・チーズ・ココア・ホウレン草・抹茶など味を変えてもおいしいです♪♪
- * 具を少しにした方がふわっと仕上がります。
- * 卵アレルギーの子どもも同じものが食べられます。