

いちご蒸しパン

いちご味の生地にはっきりつぶあん



材料(お弁当用シリコンカップ 10 個分)

| | | |
|-----------|------|-------|
| 米粉 | ………… | 150g |
| ベーキングパウダー | ………… | 小さじ 2 |
| 砂糖 | ………… | 大さじ 3 |
| なたね油 | ………… | 大さじ 2 |
| 豆乳 | ………… | 200ml |
| いちごジャム | ………… | 大さじ 2 |
| つぶあん | ………… | 100g |

作り方

- 1 ボウルに米粉、砂糖、ベーキングパウダーを入れ泡立て器でよく混ぜる。
- 2 1 に、豆乳を少しずつ入れて混ぜる。なめらかになったら、いちごジャムを加えさらに混ぜる
- 3 シリコン製のカップに入れる。
- 4 つぶあんを小さじ 1 ずつ程度、一個ずつ中央にのせる。
- 5 沸騰した蒸し器に入れ、強火で 10 分蒸す。