

# いちご蒸しパン

いちご味の生地にほっこりつぶあん



## 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。