

# きなこ蒸しケーキ

きな粉の入った香ばしい蒸し菓子



## 材料(4個)

上新粉	……	70g
きなこ	……	30g
ベーキングパウダー	……	小さじ1
砂糖	……	50g
豆乳	……	120ml
金時豆の煮物	……	適量

## 作り方

- 1 ボウルに上新粉、きなこ、ベーキングパウダーを入れて攪拌する。
- 2 別のボウルに、砂糖、豆乳を入れて攪拌する。
- 3 2に1を入れて、なめらかになるまで混ぜる。
- 4 シリコン製のカップ型に流し入れ、上に金時豆の煮物を飾る。
- 5 強火に熱した蒸し器で10分蒸す。

•