きな粉蒸しパン

【材料/5個分】

ホットケーキミックス 100g, きな粉 25g, 牛乳 100cc

【作り方】

- ① ボウルにすべての材料を入れて混ぜる。
- ② ①を耐熱カップの7分目くらいまで流し入れる。
- ③ 蒸気の上がった蒸し器に②を並べ、蓋に布巾などを巻き、中火で15分程度蒸す。

※蒸す時間は容器の大きさや量などによって変わります。あくまで目安となりますので、蒸しあがった後につまようじ等で中身がつかないか確認してみてください。

◎食感は異なりますが、フライパンやオーブンでも焼き上げることができます。こちらも同様に、焼きあがった後つまようじ等で中身がつかないかご確認ください。

フライパン等を使って蒸す方法もございますので、ご家庭に蒸し器がない場合は調べてみてくださいね。おやつはもちろん、朝ごはんにもおすすめです♪