

みんなの大好きメニュー！

きな粉蒸しパン

作 り 方

- 1 米粉、きな粉、ベーキングパウダー、グラニュー糖を合わせてしっかり混ぜておく。
- 2 サラダ油と豆乳を加えて混ぜる。
- 3 アルミカップに生地を入れる。
- 4 蒸し器に入れて強火で10分ほど蒸す。
- 5 竹串で中心部を刺して生地がついてこなければ出来上がり。

材 料（5個分）

米粉	100g
きな粉	25g
グラニュー糖	35g
ベーキングパウダー	6g
油	20g
豆乳	100cc

