

かぼちやの蒸しパン



材料

小麦粉	48 g	ベーキングパウダー	小さじ 1/3	砂糖	22 g
牛乳	40 g	サラダ油	9.6 g	かぼちや	30 g

(大人 2 人、子ども 2 人分)

作り方

1. 小麦粉、ベーキングパウダーはふるってボールに入れる。
2. 1に 砂糖を入れ泡立て器でよく混ぜ、牛乳、サラダ油を入れ、さらに混ぜる。
3. かぼちやは 1 cm 程度の角切りにする。
4. 2の生地を 1 / 4 量ずつ型に流し、上に 3のかぼちやをのせる。
5. 蒸し器で火が通るまで蒸す。

★お手伝い