

ホットケーキミックスで蒸しパンを作ろう！

【材料】(9号カップ6個分)

ホットケーキミックス 150g
牛乳 100ml
卵 1個
サラダ油 大さじ1
※レーズンやチョコチップなどを好みで入れてもよい！

【作り方】

- 1 ボウルに卵を割りほぐし、牛乳を入れ混ぜる。さらにホットケーキミックス、サラダ油を入れてムラなくよく混ぜる。※レーズンやチョコチップを入れるときは、ここで一緒に混ぜ合わせる。
- 2 型にカップを敷き、生地を均等に分け入れる。
- 3 蒸気の上った蒸し器に入れ、強火で15分ほど蒸す。竹串を刺し、生地がついてなければできあがり。

蒸し器がないときの代用蒸し器！



深さのあるふた付きの鍋の中に少し高めの陶器の皿を逆さにしておく。
中に入れた皿の高さより少し低くなるように水を入れる。



陶器の皿の上に別の皿をのせる。
水を沸騰させる。



水が沸騰したら、蒸し物をのせる。



カップケーキ



鍋のふたに布巾などの布を巻くと、蒸し物に水滴が落ちるのを防ぐことができる。