



いちご蒸しパン

《材料》 カップ6個分

米粉	70 g
ベーキングパウダー	3 g
砂糖	10 g
豆乳	70 g
油	10 g
いちごジャム	20 g



《作り方》

1. ボウルに米粉、ベーキングパウダー、砂糖を入れ、ホイッパーでよく混ぜる。
2. 別ボウルに豆乳、油、いちごジャムを入れ、ホイッパーでよく混ぜる。
3. 2に1を加えて混ぜ、カップに流し入れる。
4. 3を湯気がたった蒸し器で強火で8～10分ほど加熱する。

☆生地は混ぜ終わったら、できるだけ早く加熱をするとふんわり仕上がります。米粉は製菓用を使用すると仕上がりが良くなります。

☆砂糖の量はいちごジャムの甘さによって加減してください。

