

米粉のきなこ蒸しパン

【材料 4人分】

・ 米粉	60 g	
・ きなこ	大さじ2	
・ ベーキングパウダー	小さじ1	
・ たまご	1個	A
・ 三温糖	大さじ3	
・ 牛乳	大さじ4	
・ 水	小さじ2	
・ サラダ油	小さじ1	
・ 甘納豆(あずき)	10 g	
・ 紙カップ(直径6cm)	4 個	
(アルミカップでも可)		



【作り方】

- ① 米粉・きな粉・ベーキングパウダーを合わせてふるう。
- ② Aを混ぜ合わせて①を加える。
- ③ アルミカップに②を流し甘納豆をかざる。
- ④ 蒸し器で15分程度蒸す。

甘納豆(あずき)はレーズンやチョコチップなどに変えてアレンジもできます。米粉のもちっとした食感が美味しい蒸しパンです。

