

あしたね
cooking

黒糖蒸しぱん (黒糖Pがうサー)

by くまこ

たねまきカフェでは、いつも手作りおやつを
いただけながら、みなで談話を楽しみます。
今回は、たねまきカフェ「沖縄の話し」で
登場した黒糖蒸しぱんが好評だったのど
そのレシピをお伝えしますね。



《材料》 (直径7cmのカップ7~8個分)

- | | | | |
|------------|--------|-------|------|
| ・薄力粉 | 100g | ・牛乳 | 90cc |
| ・ベーキングパウダー | 小さじ1 | ・しょうゆ | 小さじ1 |
| ・黒糖(粉状) | 45g+5g | ・菜種油 | 小さじ1 |

《作り方》

(ボウル1個で
できますよ)

- ① 耐熱カップに紙製のカップを敷いておく。
- ② 薄力粉、ベーキングパウダー、黒糖45gをふるいながらボウルに入れる。
- ③ 牛乳、しょうゆ、菜種油を②のボウルに入れ、ためらかに
なるまで泡立て器で混ぜる。
- ④ ①のカップに生地を流し入れ、黒糖5gを上から
ぱらぱらかける。
- ⑤ 蒸気が上がった蒸し器に入れ、ふたに布巾を挟んで
約20分蒸す。竹串を刺してみ、何もついてこなければ
出来上がり。

♡ ごまいもを8mm角に切り、生地に混ぜてもおいしいです。
(蒸し時間は20分でOK) ごま、りんご、かぼちゃでも!!