

黒糖蒸しパン



《材料 約5個分》

- ホットケーキミックス 100g
- 豆乳 75cc
- 油 7.5cc
- 粉黒砂糖 25g

《作り方》

- ① 粉黒砂糖に豆乳を加えてよく混ぜ、こしておく。
- ② ①にサラダ油、ホットケーキミックスを加えて泡立て器で混ぜる。
- ③ カップに入れて湯気の上だった蒸し器に入れて15分～20分蒸す。
※竹串を刺して生地がついてこなければ完成です。