

黒糖蒸しパン



材料 7 個分

黒糖・・・・・・・・・・55g
薄力粉・・・・・・・・・・150 g
ベーキングパウダー・・・3.5g（小さじ 1 杯強）
豆乳・・・・・・・・・・130～140 cc
サラダ油・・・・・・・・・・5g（小さじ 1 杯強）

手順

1. ボウルに黒糖・薄力粉・ベーキングパウダーを入れよく混ぜる
2. 豆乳・サラダ油を加え混ぜる
3. アルミカップ（6 号サイズ）に 7 等分して生地を流す
4. 蒸し器で、15 分蒸す