

# 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. ポウルに黒糖・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