

蒸しパン



材料

手作りホットケーキミックス・ 150g

砂糖・・・・・・・・・・・・・・ 10g

牛乳・・・・・・・・・・・・・・ 150ml

※黒糖にすると、黒糖蒸しパンに！

※豆乳 150ml でも OK

手順

1. すべての材料をボウルに入れ、混ぜる
2. キッキングシートやパラフィン紙、カップケーキの型、紙コップなど電子レンジで加熱が可能な容器に生地を注ぎ分ける
※容器の半分程度注ぐ。多すぎると、加熱途中で、生地があふれてしまう
3. 電子レンジで、加熱する。電子レンジのメーカーと容器の大きさにもよるが、目安は
ふたくちくらいの大きさのカップで、500W・約2分
マフィンカップくらいの大きさで、 500W・約4～5分
※加減して、加熱すること