



ヤシ砂糖の かんたん蒸しパン

【材料】 直径7センチカップ 4個分

ヤシ砂糖 40g／卵 Lサイズ1個

バター(マーガリン可) 30g

牛乳 50g／薄力粉 50g

ベーキングパウダー 7g

* * * * *

【作り方】

- 1) バターを湯煎で溶かす。
- 2) 薄力粉、ベーキングパウダーを合せ篩う。
- 3) ヤシ砂糖→卵→バター→牛乳→薄力粉、ベーキングパウダーの順に混ぜ合わせ、その都度しっかり混ぜる。
- 4) レンジ対応カップに生地を流し入れる。
- 5) カップにラップを敷き、上にはラップをせず、電子レンジにかける。
(目安: 600Wで約三分)
- 6) 竹串を刺して、生地がついてこなくなったら出来上がり。