

黒ごま蒸しパン

黒ごまの香ばしい風味の蒸しパン。甘さ控えめなので、お食事にも。



できあがり

マフィンカップ6個分

材料

ホットケーキミックス	150g
<A>	
牛乳（または豆乳）	100cc
卵	1個
ねりごま黒	大さじ2
砂糖	大さじ1

作り方

- ① <A>をボウルに入れ、全体をむらなくよく混ぜる。
- ② ①にホットケーキミックスを加えて、ゴムベラなどでさっくりと混ぜ合わせる。
- ③ ②の生地をカップに6等分にして入れ、蒸気の上上がった蒸し器に並べ、15分ほど蒸す。竹串で刺して、何も付いてこなければ、蒸し上がり。