



9 黒糖蒸しパン

材料 アルミカップ 14 個分

全卵	1 個
グラニュー糖	60g
米粉	120g
ベーキングパウダー	小さじ2
※ 黒砂糖シロップ	大さじ3
サラダ油	大さじ1
牛乳	80cc
※	
黒砂糖	80g
水	大さじ3

作り方

- ① 黒砂糖シロップを作る
鍋に黒砂糖・水を入れ火にかける。沸騰して黒砂糖が溶けたら火からおろし、冷ましておく。
- ② ボールに全卵・グラニュー糖を入れ、泡立て器でもったりするまで泡立てる。
- ③ 一緒にふるっておいた米粉とベーキングを加え混ぜる。①・サラダ油・牛乳の順で混ぜる。
- ④ 混ぜたらアルミカップに流し入れる。
蒸気があがった蒸し器に入れ、中火で15分位蒸す。

ワン
ポイント

卵はしっかりと泡立てましょう。