

レシピ名： ごま黒糖蒸しパン

園名： 滑石センター保育園



材料（6ケ分）

小麦粉 140g
ベーキングパウダー 6g
ねりごま 70g
黒糖 85g
豆乳 140g～160g

作り方

- ① 小麦粉、ベーキングパウダーを一緒に振るってボウルに入れる。黒糖も混ぜておく。
- ② ねりごまは固い場合は豆乳でのばしておく。
- ③ ①のボウルに②を入れて豆乳を入れ、生地の見合を見ながら混ぜる。
- ④ 蒸し器を準備しておく。
- ⑤ カップに生地を入れ、15分から20分蒸す。
- ⑥ 竹くしで中心を刺し、生地がついてこなければできあがり。

※ サツマイモやレーズンを入れてアレンジしてもおいしいですよ。