

蒸しパン（保育園・幼稚園向け）

合計加熱調理時間 約15分

[1人分：170kcal／食塩相当量：0.4g]

いろいろなアレンジで楽しめる！柔らかな口どけが人気の蒸しパンです。



材料（18人分[1人分1個]）

＜材料a＞	
グラニュー糖	160g
牛乳	300cc
卵：L玉	2個
＜材料b＞	
薄力粉	300g
強力粉	100g
ベーキングパウダー	33g
サラダ油	60cc

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。
 ※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

18人分[1人分1個]
 直径6.6cm×高さ4cmのシリコン加工カップ 18個分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	15分	100℃

下ごしらえ

- ・＜材料b＞は合わせて2～3回よくふるう。

作り方

1. ボールに＜材料a＞を入れてよく混ぜ合わせたあと、＜材料b＞を加えて混ぜ合わせ、さらにサラダ油を加えて混ぜ合わせる。
2. 40mmの穴あきホテルパン2枚にカップを並べ（1段：9個）、1の生地を流し入れて【設定1】で予熱後、加熱する。



調理ポイント

- ◆お好みで薄力粉の量を加減し、インスタントコーヒー、黒砂糖、ココア、抹茶（各大さじ1・1/3）などを加えてもよい。
- ◆甘納豆、サツマイモ、クルミ、レーズン（各100g）などを入れる場合は、生地をカップに流し入れる際に加えること。
- ◆カップの大きさによって加熱時間を調節すること。