

きな粉蒸しパン

材 料（長方形の型2個分）

米粉	170g
きな粉	50g
きび砂糖	40g
卵	1個
豆乳	200g
ベーキングパウダー	7g

長方形の型 2個



作り方

- ① 蒸し器のお湯を沸騰させておく。
- ② ボールに材料すべてをボールに入れよく混ぜる。
- ③ 型に流し込み、蒸し器に入れ、中火で15～20分蒸して出来上がり。

※卵アレルギーの方はベーキングパウダーのみにしてください。

少しパサつくようでしたら、生地にこめ油を10g程度入れよく混ぜてください。