

ジャム蒸しパン

幼児 1 人分



蒸しパンミックス	25 g	ジャム	7 g
牛乳	5 g		

- ① 蒸し器に水を入れ火にかけておく。
- ② 蒸しパンミックスに記載されている作り方通り水等を入れる。(水分のうち 5 g 分を牛乳に替る。) ジャムも加えてよく混ぜ合わせる。
- ③ 製菓用紙カップや型に流し込む。
- ④ ①の蒸し器が沸騰したら③の蒸しパンを並べて蓋をし、12 分程度蒸す。
- ⑤ ④の蒸しパンに竹串を刺して、生地がついてこなければ完成です。

【ワンポイントアドバイス】

- ・蒸し器の代わりに湯を張ったフライパンで蒸したり、レンジでもできます。
- ・ジャムは、生地に練り込むとほんのり優しい味わいに、蒸しパンに塗るとジャムをダイレクトに感じるすることができますので、お好みで作ってみてください。