

みそだれ蒸しパン

幼児 1 人分



小麦粉	20 g	油	1 g
ベーキングパウダー	0.8 g	みそ	3.5 g
砂糖	2 g	砂糖	4.5 g
塩	0.2 g	酒	0.05 g
水	17 g		

- ① 蒸し器に水を入れ火にかけておく。
- ② 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩をボウルに入れ、水を入れながら混ぜて生地を作る。
- 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 鍋にみそ、砂糖、酒を入れ弱火にかけて、よく混ぜながらみそだれをつくる。
- ⑥ 蒸しあがった④にみそだれを塗って完成です。

【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。
- 蒸しパンミックスを使うと手軽に作れます。