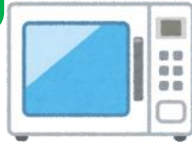




親子でクッキング

蒸す



蒸しパン

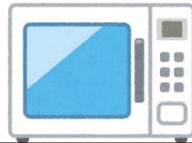
* 用意する材料

- ホットケーキミックス粉 150g
- 水 150ml
- 好みの具材（レーズン・ホールコーン・ゆであずき缶・抹茶・サツマイモ・チーズ・ベーコン・チョコチップなど）



具材の下処理

- レーズン…水につけて柔らかくして水気をきる
- 抹茶…少量の湯でといておく
- サツマイモ…1cm程度の角切りにし、火を通しておく
- チーズ…適当な大きさに切る（とろけるタイプではないもの）
- ベーコン…適当な大きさに切る



* 作り方

- ① ホットケーキミックス粉と水を合わせる
- ② 生地①の中にお好みの具材を混ぜる
- ③ 耐熱の容器に②の生地を入れる
- ④ 電子レンジで加熱（500Wで4分程度・機種や材料の量によって異なります）
- ⑤ 火が通ったら **できあがり!**



電子レンジ対応の耐熱のカップなどに入れて加熱します。
竹ぐしをさしてべたつきがなければ火がとおっています。
加熱しすぎると固くなるので注意！（中の様子を見ながら加熱してね）



蒸し器を使うとふっくら・しっとりと仕上がります。
※湯気の上った蒸し器に入れて10分程度蒸してください。



具材を生地に混ぜずにあとからトッピングして1つずつ違う味にしたり、自分好みにデコレーションしたりするのも楽しいよ。