

# 『 蒸しパン さつまいもバージョン 』



- |             |       |        |          |
|-------------|-------|--------|----------|
| ・ホットケーキミックス | 150g  | ・石砂糖   | (8個分) 適当 |
| ・牛乳         | 100ml | ・さつまいも | 1/2 (半分) |
| ・卵M         | 1個    |        |          |

1 さつまいもを糸田かく 角切りにして、水に浸す。

2 ホットケーキミックス(150g)と牛乳(100ml)と卵M(1つ)と石砂糖(適当)を入れ混ぜる。

3 さつまいもをキッチンペーパーで水気をとる。 すこし残しておく！

4 4回に目をぶっこむ！

5 鍋で水を沸騰させる。

6 耐熱皿に糸田カップをいれて、ホットケーキミックスを流し込む。 さつまいもと上にのせる

7 ふたをして10～15分程、中火で蒸してつまみ棒で火の通り具合を見る。

8 蒸れ加減、たき火を止め、余熱で5分蒸す。

9 完成

