【にんじん蒸しパン】



材料（マフィンカップ５個分）

- ﾎｯﾄｹｰｷﾐｯｸｽ　７０ｇ
- にんじん　４５ｇ
- 砂糖　５ｇ
- 牛乳　４０ｇ
- レモン果汁　０．５ｇ



作り方

① にんじんは皮をむき、すりおろす。
② ホットケーキミックスに①、砂糖、牛乳、レモン果汁を加え、よく混ぜる。
③ ②をマフィンカップに半分まで入れる。
④ フライパンに第一関節あたりまで水を入れ、その上に平らな耐熱用皿を置き、火にかける。
⑤ 沸騰したら、皿の上にクッキングシートを敷き、その上に③を並べる。
⑥ 蓋をして、蒸気が立つ状態の火加減で 12～15 分蒸し、竹串で刺して生っぽい生地がついていなければ完成。

〈POINT〉

湯のみや耐熱カップなどの丸い容器に入れて蒸すと、形の良い蒸しパンに仕上がります。

