

つくってみよう!

ひまわりキッチンレシピ



たまご蒸しパン
アレンジメニュー♪

「チョコっと蒸しパン」



<材料(アルミカップ8個分)>

- ホットケーキミックス 100g
- 卵 M サイズ(全卵) 1個
- 牛乳 50g
- 砂糖 大さじ2杯
- サラダ油 大さじ 1 杯強
- ココアパウダー 大さじ 1 杯
- チョコチップ 大さじ 1 杯



(アドバイス) ホットケーキミックス、
ココア、砂糖は、それぞれ事前にふるって
おくと、ダマになりにくく、キメの細かい
生地になります。



<作り方>

- ① ホットケーキミックスとココアパウダーをふるいにかける。
- ② ボウルに卵をときほぐし、砂糖、牛乳、サラダ油の順に加え、その都度よく混ぜ合わせる。
- ③ ②にホットケーキミックス・ココアパウダー、チョコチップを加え、木べらで切るように
混ぜ合わせる。
- ④ ③をアルミカップの8分目位まで入れ、蒸し器で10分蒸したら、出来上がり♪



地場産のたまごや甘酒を使って作る「たまごの蒸しケーキ(蒸しパン)」に
子どもたちの大好きなチョコチップを加えて作りました。
給食ではスクエア型でしたが、ご家庭ではアルミカップを使って
簡単に作れます。ぜひ作ってみてくださいね★

