

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★

