

ココア蒸しパン

岩出山給食センター手作りの「ココア蒸しパン」を紹介します。
「ココア」をたっぷり使った、ほんのりビターなフワフワ蒸しパンです。

【 作り方 】



① ホットケーキミックス、ココア、砂糖をふるいにかける。



② 卵、砂糖、牛乳、を混ぜ合わせる。



③ ②にサラダ油を加える。



④ ③にホットケーキミックス、ココアを加えて生地完成。



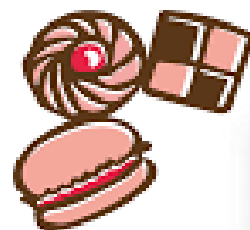
⑤ ダマが残らないように、完成した生地をこす。



⑥ 生地をホイルケースに入れる。



⑦ 調理機に入れて蒸す。



⑧ できあがり！

