



蒸しパン

調理時間：30～35分

材料	薄力粉 140g	砂糖 70g
ガラス容器 6杯分	ベーキングパウダー 6g	(お好みの甘さで70g～90g)
	卵 65～70g (MSサイズ1.5個相当)	牛乳 70ml
		サラダ油 40ml

- ボウルに卵と砂糖を入れ、泡立て器で白っぽくなるまですり混ぜる。
- サラダ油と牛乳を合わせ、1に少しずつ加え合わせる。
- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、しっかり混ぜ合わせる。2に加え、ゴムベラでさっくり合わせ各ガラス容器の6分目まで生地を入れる。
*この時お好みでレーズン、チョコレートチップ、ふかしたサツマイモ等を入れる。
- 水タンクのMAXの位置まで水を入れる。本体にホルダーとガラス容器をセットし、ふたをする。
- デザートモード2^点を選択しOKボタンを押した後、  ボタンで調理時間を30～35分に設定する。
- OKボタンを押して調理を開始する。
- ブザーが鳴って調理が完了したら、竹串を刺して生の生地が付いてこなければ蒸しあがり。生の生地が付いてくる場合は、2～3分ずつ追加で調理しながら、蒸しあがりを確認する。
- ガラス容器を取り出して粗熱を取る。



作り方のポイント

上手にふくらますために、下記のポイントに気を付けてください。

- 調理中にふたをあげない。
- 手順3で生地を練りすぎない。
(粉が見えなくなったら、混ぜるのをすぐにやめる)
- 生地を作ったらすぐに調理を始める。
- 材料を均一に混ぜ合わせる。

ヒント

お好みでレーズン、ドライフルーツ、チョコレートチップ、ふかしたサツマイモ、砕いて炒ったナッツ類等を入れるとアレンジが広がります。

蒸しパンが冷めたら、ガラス容器のふたを取ってラップをかけ、電子レンジの弱または500Wで約25秒温めると、蒸したての味わいになります。

- 新鮮な卵を使用してください。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。