



黒糖蒸しパン(4~5個)



材料	量	
ホットケーキミックス	100g	
ベーキングパウダー	少々	
牛乳	100cc	
黒糖	50g	

《作り方》

- 1、ボウルに材料をすべて入れてよく混ぜる。
- 2、お好みのカップに7~8分目くらいまで、1を入れる
- 3、蒸し器で10~15分蒸すか、レンジ500Wで50秒~1分位チンし楊枝でさして生地がついてこなかったら出来上がり。

* 黒糖の代わりに、レーズン・ココア・抹茶・チーズ・ウインナーなどを入れても美味しいですよ！

* アレルギー・宗教用は、専用のミックス粉を使っています。

