

もちもち蒸しパン

米粉を使うことで、もちりしっとりした生地になります！



材料（2人分）

- ・卵… 1個
- ・きび糖…65g
- ・米粉…75g
- ・甘酒…45cc
- ・米酢… 1 小さじ1/2
- ・水…40cc
- ・重曹…4g

- ① 重曹を水で溶く
- ② ボウルに卵を割りほぐし、きび糖を入れて混ぜ合わせる
- ③ ②に、米粉→甘酒→米酢→①の順で混ぜ合わせる
- ④ ③を型に入れ、蒸し器に入れて中火で20分蒸す

💡ポイント💡

チョコチップやバナナ、ドライフルーツなどを
入れてアレンジできます！