



★ 蒸しパン作り ★

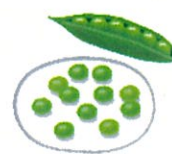
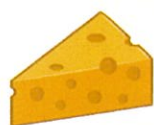
～ にじ組 クッキング ～

2023年1月20日(金)

1. ボウルにホットケーキミックスと卵・牛乳を入れて良く混ぜます。
～こぼさない様によ～く混ぜ混ぜ★～



2. カップに生地を入れて、好きな具材をトッピングします♪ ～今日の具材⇒ミニトマト・コーン・グリーンピース・ウィンナー・チーズ・りんご★～



3. フライパンに水を入れて蒸します！！

～だんだん膨らんで、大きくなっていく様子を観察しました★～



キレイに
膨らみました♡



4. 蒸しパンの出来上がり！

～みんなで一緒にいただきます♪～





おいしく
できたよ♪



りんごが・・・
酸っぱい。



みんな上手に生地を混ぜて、トッピングを楽しんでいました☆
具を全部乗せる子や、2種類だけ乗せる子など、色んな蒸しパンが
出来ていました★「美味しい♡」とたくさんおかわりする子や
「思ったのと違う・・・」と渋い顔をする子、食べた感想は様々でした👩



蒸しパンの作り方



材料

- ホットケーキミックス 150g
- 卵 1個
- 牛乳 80cc
- お好みの具材 適量
(コーン・ウィンナー・チーズ・ミニトマト・グリンピース・さつま芋・りんご・ジャムなど)

作り方

- ①ボウルにホットケーキミックスと卵、牛乳を加えて泡だて器でよく混ぜる。
- ②アルミカップの半分ほどに①の生地を流し込み、好きな具材をトッピングする。
- ③ホットプレートやフライパンに②を並べ、水を入れて蓋をし、10分程度蒸す。
(蒸し上がると生地が膨らむので、並べる際は少し間隔をあけて並べる)

