



★ ふわふわ♥蒸しパン作り ★

～ ゆき組 クッキング ～



2023年9月7日(木)

1. 蒸しパンの材料をボウルに入れて混ぜます！

～おいしくなあれ♪♪と混ぜ混ぜしました★～



2. カップに生地を入れて好きな具材を選んでトッピング★ ～ミニトマト・コーン・グリーンピース・チーズ・ウィンナーから選びます☆～



3. フライパンにお水を入れて蒸します!! ~だんだんと生地が膨らんできていい匂い♡~

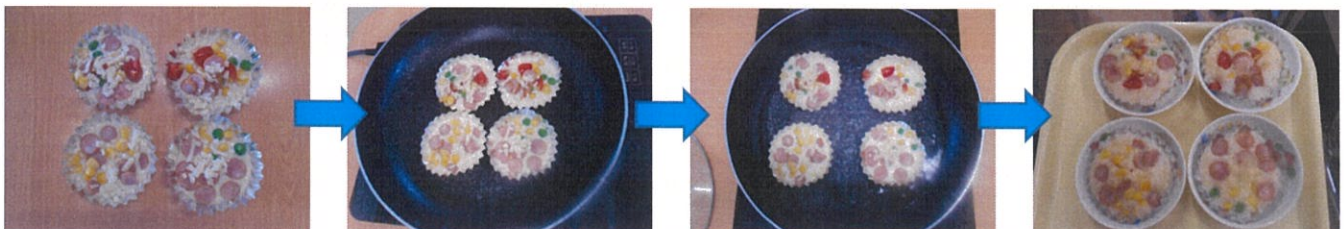
人気の具材は・・・
チーズ・コーン・ウィンナー



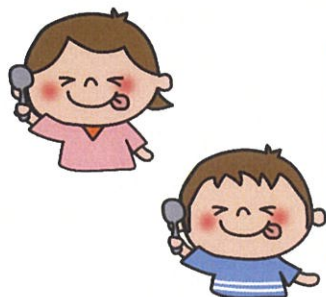
膨らむ様子を
観察しました



まだかなあ？
おいしそう♡



4. 蒸し上がったら完成！！ ～みんなで一緒に「いただきます」♪♪～



好きな具材で作った
オリジナル蒸しパンは
美味しかったそうです(^ ▽ ^) /



蒸しパンの作り方

材料(4～5名分)

薄力粉 100g
ベーキングパウダー 4g
砂糖 30g
牛乳 100g
好きな具材 適量

作り方

- ①薄力粉・ベーキングパウダー・砂糖をよく混ぜます。
- ②①の中に牛乳を加えて泡だて器でよく混ぜます。
- ③カップに生地を流し入れて好きな具材を乗せます。
- ④フライパンに③を並べて水を入れ、蓋をして蒸します。
- ⑤竹串を刺して生地がついてこなければ完成☆

※甘めの生地になっています。そのまま具材なしでも美味しいですが、おかず系の蒸しパンの時には砂糖を減らして作ると美味しいです☆
※生地カレー粉を入れてカレー蒸しパン、味噌を入れて味噌蒸しパン、牛乳の代わりにトマトジュースを使用してトマト蒸しパンや、牛乳の代わりにコーンスープを入れてコーン蒸しパンにしても🍷

