

料理名（抹茶と小豆の蒸しパン）



食品名	材料4人分
紙カップ (100 ~120ml)	4個
ホットケーキ ミックス	100g
抹茶	0.5g
卵 Mサイズ	1/4個
牛乳	1/3カップ
バター	7g
砂糖	大さじ1
甘納豆(小豆)	36g

（作り方）

- ① ホットケーキミックスに、抹茶を混ぜる。
- ② ①に牛乳、溶かしたバター、砂糖、卵を加えて混ぜる。
- ③ 甘納豆を入れてさっくりと混ぜ、カップに注ぎ、20分蒸す。
※レンジで500W 6分加熱でもできます。（アルミカップ以外の容器で作しましょう。）

☆料理についてのコメント

- ・カップ100ml~120mlサイズで4つ分です。
- ・卵を入れなくてもおいしく作れます。
- ・レンジで作る場合は冷めると少し硬くなる場合があります。

