



米粉のきな粉蒸しパン



《材料》

4人分(大人2人幼児2人)

・米粉	1カップ(100g)	・ベーキングパウダー	小さじ1
・砂糖	大さじ3,小さじ1	・きな粉	大さじ2
・牛乳(又は豆乳)	150cc		

《作り方》

- ① 米粉、ベーキングパウダー、きな粉、砂糖は一緒にふるう。
- ② ①に牛乳(又は豆乳)を加え、サッと混ぜる。
- ③ ②をアルミカップに入れて終始強火で15~20分蒸す。

きな粉の味がお口の中で、ふんわりと広がって
美味しいですよ!!

