

抹茶の蒸しパン

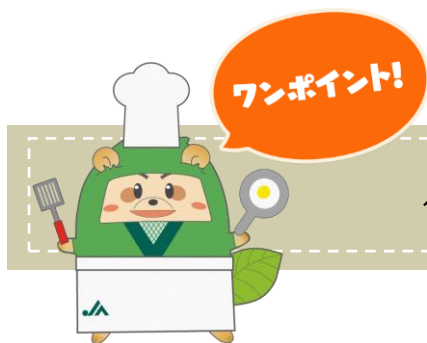


材料（2個分）

卵	… 2個
牛乳	… 60ml
砂糖	… 50g
サラダ油	… 大さじ3
蒸しパンミックス	… 200g
抹茶	… 大さじ1
甘納豆	… 45g

作り方

- 1)ボウルに卵と牛乳を入れてよく混ぜる。砂糖とサラダ油を加えてさらに混ぜる。
- 2)蒸しパンミックスと抹茶がだまにならないように混ぜ合わせ、①に加える。ゴムベラでさっくりと混ぜ、甘納豆を加えて軽く混ぜる。
- 3)直径約 15 cmの深めの耐熱容器にラップを敷き、半分くらい生地を入れて 600wの電子レンジで約 2分温める。
- 4)容器から取り出し、お好みの大きさに切り分けたらできあがり。



ふんわり食感で、お茶の香りがやさしく広がるよ♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

