

さつまいも蒸しパン



さつまいもの甘さおいしい、人気の蒸しパンです。さつまいもは生地に混ぜ込んで作ってもOKです。

《調理のポイント》

蒸すとよく膨らむので、生地量はカップの6～7分目くらいまでにしてください。

◇材料（8個分）◇

- さつまいも 70g（1/4本）
- 小麦粉 260g
- ベーキングパウダー 15g
- 砂糖 大さじ8
- 卵 1個
- サラダ油 小さじ2
- 牛乳 220g
- 耐熱カップ 8個

◇作り方◇

- ① さつまいもを1cm角くらいのさいの目切りにし、水につけておきます。
- ② 砂糖と卵をよく混ぜ合わせます。
- ③ 牛乳とサラダ油を加えてよく混ぜます。
- ④ 小麦粉とベーキングパウダーをふるいに入れ、よく混ぜます。
- ⑤ 生地をカップに分け入れて、水気を切ったさつまいもを上に乗せます。
- ⑥ 15分～20分蒸します。
（串などをさして生地がついてこなくなったらできあがりです）