抹茶 豆蒸しパン

＜材　料＞　約７個分

ホットケーキミックス　１５０ｇ
牛乳　１５０cc　　小豆甘納豆　５０ｇ　　抹茶　８ｇ

＜作り方＞

① ホットケーキミックスと抹茶をよく混ぜる。
② ①に牛乳と小豆甘納豆を加えてよく混ぜる。
③ アルミカップ（８号）に、生地（②）を均等に入れる。
④ ③を蒸し器で８～９分蒸して、竹串をさして何もつかなかったら出来上がり。

＜ワンポイント＞

蒸しパンは人気のおやつの１つです。中身を変えることで、いろいろな蒸しパンにアレンジできますよ！　保育所では、リンゴ・さつまいも・バナナ・チーズなどがあります。
蒸し器がないときは、マグカップに生地（②）を入れ、レンジ（５００W）で１分加熱します。竹串をさして生地がついてきたら、さらに３０秒ずつ加熱してください。