

6月のおすすめレシピ



◆コーン蒸しパン◆



☆材料 (3歳未満 1人分)

* 米粉	10.4g
* ベーキングパウダー	0.6g
* 砂糖	2.4g
* 豆乳	16.0g
* 油	1.8g
* クリームコーン缶	8.0g
* コーン (冷凍)	3.2g

☆作り方

1. ボウルに米粉、ベーキングパウダー、砂糖を入れホイッパーでよく混ぜます。
2. 別のボウルに豆乳、油、クリームコーンを入れ、ホイッパーでしっかりと混ぜます。
3. 1に2、コーンを加えてよく混ぜます。
4. 3をカップに分け、蒸気の立った蒸し器で強火で蒸します。

ポイント

生地は、混ぜ終わったら出来るだけ早く加熱するとふんわり仕上がります！