

# コーン蒸しパン

11月の  
おすすめレシピ



## 〈材料・3歳未満1人分〉

- ・米粉・・・10.4g
- ・ベーキングパウダー・・・0.6g
- ・豆乳・・・16.0g
- ・油・・・1.8g
- ・砂糖・・・3.2g
- ・コーン(冷凍)・・・4.8g

## 〈作り方〉

1. ボウルに米粉、ベーキングパウダーを入れホイッパーでよく混ぜる。
2. 別のボウルに豆乳、油、砂糖を入れ、ホイッパーでしっかりと混ぜる。
3. 1に2、コーンを加えてよく混ぜる。
4. 3をカップに分け、蒸気の立った蒸し器で強火で蒸す。  
※生地は混ぜ終わったら、できるだけ早く加熱をするとふんわり仕上がる。  
※米粉は製菓用を使用すると仕上がりが良い。