

蒸しぱん



【材料】 紙コップ5個分
ホットケーキミックス…100g
水…100cc.
〔トッピング〕
板チョコ…20g程度



【作り方】

- 1 ポリ袋にトッピング以外の材料を入れ、もんでよく混ぜ合わせる。
- 2 1の袋の端を破いて、混ぜた生地を紙コップに分け入れる。
- 3 トッピングを生地の上に散らし、高密度ポリエチレン製の袋に1個ずつ入れ袋の角に寄せる。
- 4 倒れないよう、5つの袋の先端をまとめて軽く縛る。
- 5 ふきんまたはお皿を敷いた鍋に湯を沸かし、沸騰したら中火にして4を入れる。ふたをして、30分湯せんする。
- 6 竹串やはしを中心に刺して何もついてこなければ、出来上がり。



ワンポイントアドバイス

- 紙コップがない場合は作り方1のポリ袋を高密度ポリエチレン製のものにして、空気を抜いて上の方で縛り、湯に直接入れても調理できます。
- チョコ以外にレーズン、ミックスビーンズやジャムでもおいしくできます。

