

卵乳小麦
不使用

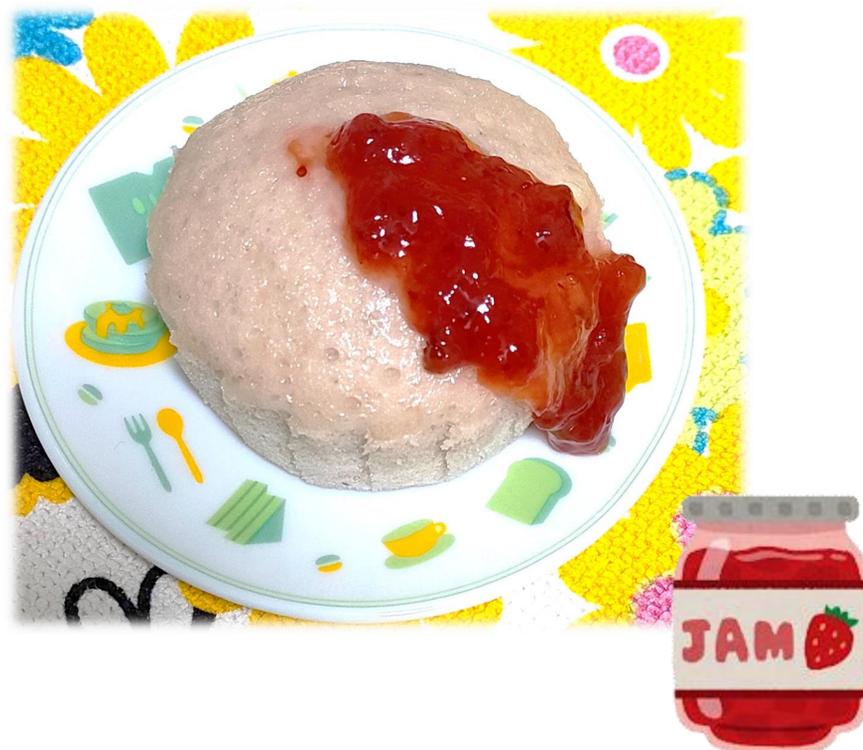


米粉の桜色いちご蒸しパン



〈材料〉 8個分

米粉	80 g
ベーキングパウダー	4 g
砂糖	15 g
いちごジャム	35 g
豆乳	100 g
油	6 g
トッピング用いちごジャム	お好みで



〈作り方〉

- ① 米粉、ベーキングパウダー、砂糖をボウルで合わせて、よく混ぜる。
- ② ①に、ジャム、豆乳、油を加えてさっくりと混ぜ合わせる。
- ③ カップの8分目程度まで生地を入れる。
- ④ 蒸し器で約15分蒸す。
- ⑤ お好みでいちごジャムを乗せて完成！

