

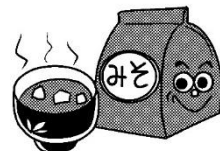


岡谷味噌シシピ

岡谷味噌
OKAYA HISO

味噌蒸しパン

～毎月30日は 岡谷味噌のヒ～



《材料 4人分》

- 小麦粉……………60g
- ベーキングパウダー…2g
- 卵……………1/3個(20g)
- 粉末黒砂糖……………20g
- 味噌……………小さじ1(6g)
- 牛乳……………60cc
- 甘納豆……………20g

①粉をふるう

小麦粉・ベーキングパウダーをふるう
(ボールに入れ、泡だて器で空気を入れる
ように混ぜてもよい)

②混ぜる

別のボールに卵、黒砂糖、味噌、牛乳を
入れて混ぜる
そこへ①の粉を入れてさっくり混ぜ、
甘納豆を加える
アルミカップに生地を入れる

③蒸す

強火で15分くらい蒸す
☆黒砂糖は、粉末タイプがなければ、黒砂糖を
こまかく刻み、煮溶かして使っても良い。