

人気献立レシピ

チーズ蒸しパン



【材料】 5個分

スライスチーズ	3枚
牛乳	大さじ3
※砂糖	60g
※卵	1個
※サラダ油	18g
※粉チーズ	12g
ホットケーキミックス	100g
バター	18g

【作り方】

- ①耐熱容器にチーズをちぎって入れ、牛乳を入れてラップなしで600wで1分加熱しチーズを溶かす。
- ②※を加え、次にホットケーキミックスを加え混ぜる。耐熱のカップにアルミカップかグリシンカップを入れ、その中に注ぐ。
- ③ 蒸し器を用意し、中火で沸騰したら②を入れ、約12分蒸す。時間は目安です。
- ④蒸しあがった蒸しパンを取り出し、テフロンフライパンにサラダ油を塗り、中火で表面に焼き色を付けてできあがり。

♡たくさん作る場合♡

- ・牛乳を鍋に入れて弱火で温めます。チーズは完全に溶かしましょう。
- ・フライパンの代わりにホットプレートを使うと一度にたくさん焼き色を付けることができます。
- ・冷めた後、ホイップクリームを絞ってカラースプレーをかけるとカップケーキのようにかわいく出来上がります！

