

人気献立レシピ

麦茶蒸しパン



【材料】20～30 個分

薄力粉	300g
麦こがし	30g
三温糖	120g
濃い目の麦茶	450 ml
ベーキングパウダー	15g
サラダ油	36g

【作り方】

- ①蒸し器に熱湯を沸かして用意しておく。ボウルに薄力粉、麦こがし(はったい粉)、ベーキングパウダーをふるい入れ、三温糖を加えてホッパーで粉気がなくなるまで混ぜる。
- ②麦茶とサラダ油を混ぜ合わせて、①に入れてしっかり混ぜる。
- ③アルミカップ等到大さじ2弱入れて、形が崩れないようにプリンカップ等に入れ15分程度蒸してできあがりです!!

- ②で出来上がった生地はホットケーキミックスくらいの感じです。
- 手軽にミネラル補給ができる蒸しパンです
- ほんのりとしたむぎ茶の香ばしい香りと、もちっとした食感がポイントで

