人気献立レシピ

# 肉まん風蒸しパン

【材料】 4 個分

【皮】

| | |
|---|---|
| ・ホットケーキミックス | 80g |
| ・サラダ油 | 小さじ４ |
| ・豆乳 | 70g |

【肉だね】

| | |
|---|---|
| ・豚ひき肉 | 30g |
| ・玉ねぎ | 20g |
| ・醤油 | 小さじ１/2 |
| ・食塩 | 小さじ１/4 |
| ・ごま油 | 小さじ1+1/2 |
| ・砂糖 | 小さじ１/3 |
| ・片栗粉 | 小さじ１/2 |
| ・水 | |

【作り方】

①皮の材料をすべて混ぜ合わせる。
②玉ねぎをみじん切りにする。
③肉だねの材料をすべて合わせ、粘り気が出るまで混ぜる。
④プリン型の中にアルミカップをセットし、①をカップの１/３くらいまで入れ、真ん中に肉だねをのせて肉だねが隠れるまで①をかける。
⑤蒸し器で 15 分～２０分ほど蒸し、中まで火が通ったら完成です。。

寒くなったら食べたくなる肉まん。その肉まんを蒸しパンで作ってみました。
「お代わりないの？」と言われるほどおいしかったようです。