

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。