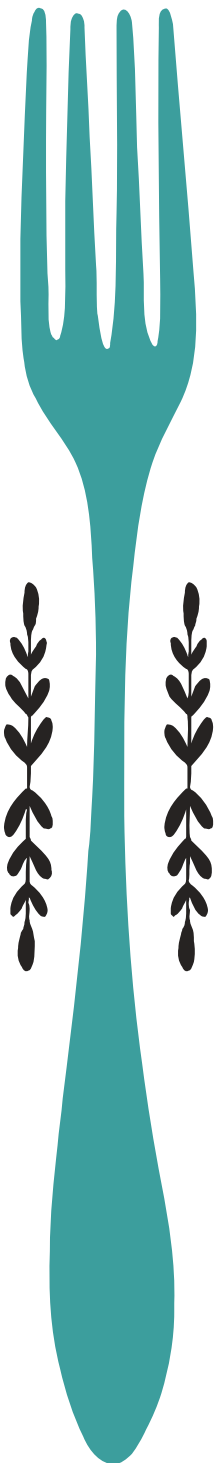


## 酒粕と桜の塩漬けを使った、酒粕豆乳蒸しパン



### 【材料（直径 6.5cm カップ 4 個分）】

- ・酒粕 : 20g
- ・桜の塩漬け : 4 個
- ・ホットケーキミックス : 100g
- A
  - ・豆乳 : 100cc
  - ・砂糖 : 小さじ 2
  - ・サラダ油 : 小さじ 2



### 「味噌蒸しパン」

酒粕の代わりに味噌大さじ 1 を使います。豆乳大さじ 1 で溶いてから、ホットケーキミックスに混ぜましょう。

### 【作り方】

- (1) 耐熱容器に酒粕と大さじ 1 の豆乳（分量内）を入れ、ラップをして電子レンジで 30 秒ほど加熱する（酒粕が柔らかくなり、粉に混ぜやすくなる）。
- (2) ホットケーキミックスに（1）と A を入れ、さっくりと混ぜる。
- (3) マフィン用のカップや、油を塗ったプリンカップに（2）を入れる。
- (4) 沸騰した蒸し器で蒸す（蓋に付く蒸気が蒸しパンに垂れないように、ふきんで蓋を包む）。5 分経過したところで桜の塩漬けを乗せ、更に 6~7 分蒸す。
- (5) 竹串や楊枝を刺して、生地が付いてこなければ完成！

レシピ提供: Ami.Kobayashi

発行: 多摩市の農産物応援サイト agriagri <http://www.seeds-tama.com/agriagri>

※無許可での複製、配布を禁じます。