

## 蒸しパン



### <材料>

型(直径6cm、高さ4cm)／約4ヶ分

全卵	50.0g
砂糖	60.0g
水あめ	10.0g
牛乳	100.0g
サラダ油	20.0g
薄力粉	100.0g
オリエンタルのベーキングパウダー	4.0g

### <準備>

- ・全卵は常温に戻す
- ・小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるう
- ・型に紙製のカップを敷く
- ・鍋に蒸し網をセットし、お湯を沸かす

### <作り方>

- ① 全卵に砂糖を入れ、泡だて器で混ぜる
- ② 水あめを加えて混ぜる
- ③ 牛乳、サラダ油を加えて混ぜる
- ④ ふるった小麦粉とベーキングパウダーと水を加えて滑らかになるまで混ぜる
- ⑤ 型に生地85gを流し入れて蒸し網の上に置き、蓋をして中火で20分蒸す
- ⑥ 蒸し上がったらすぐにショックを与え、型から外し、冷ます

### ポイント

お好みでチョコチップや甘納豆、さつまいもを使用することで、簡単にアレンジができます



食品事業本部  
〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10  
TEL: (03) 3968-1116 FAX: (03) 3968-8929  
<https://www.oyc.co.jp/>