

さつまいも蒸しパン

材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
ホットケーキミックス粉	30 g	120 g	①さつまいもは8mm程度の角切りにし、水につけたあと水気をよく取っておく。 ②マーガリンは溶かす。 ③砂糖、牛乳、水をボウルに入れて、かき混ぜる。 ④③にホットケーキミックスを入れて混ぜる。 ⑤④に溶かしたマーガリンを入れてさらに混ぜる。 ⑥⑤にサラダチーズと①を入れて混ぜる。 ⑦蒸し器で20分程度蒸す。 ※サラダチーズがないときは、プロセスチーズを切って使ってもいいです。溶けにくいタイプがおすすめです。
サラダチーズ	4 g	16 g	
さつまいも	10 g	40 g	
砂糖	3.5 g	大さじ1と1/2	
牛乳	10 g	40 g	
マーガリン	0.9 g	小さじ1弱	
水	20 g	80 g	

