

いちご蒸しパン

材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
ホットケーキミックス粉	20 g	80 g	① いちごは、粗みじんに切る。 ② バターは溶かす。 ③ 砂糖、牛乳をボウルに入れてかき混ぜる。 ④ ③にホットケーキミックス粉を入れて混ぜる。 ⑤ ④に溶かしたバターを入れて、さらに混ぜる。 ⑥ ⑤に①を入れて、軽く混ぜ合わせる。 ⑦ カップに入れて、蒸し器で20分蒸す。 ＊いちごは、冷凍のものでもいいです。いちごソースを入れるのもおすすめです。
いちご	5 g	20 g	
砂糖	3 g	12 g	
牛乳	13 g	52 g	
バター	0.5 g	2 g	
			 いちごのピンク色がかわいいおしゃれな蒸しパンです。