

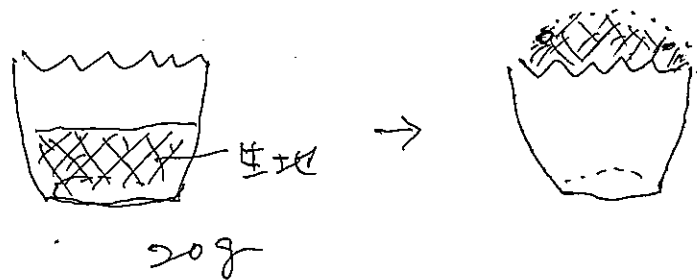
# 黒糖むしパン

5/27(水)  
男の料理

材料	粉黒糖	250g
	重曹	10g
	牛乳	300g
	強力粉	300g

## 作り方

- ① 強力粉に重曹を入れふるう
- ② 牛乳に①と黒糖を入れ混ぜる  
<注> 混ぜすぎると膨らみが悪くなる
- ③ 用器にスプーンですくい入れ子(20g)
- ④ 強火で10分~12分蒸す  
竹串をさし生地がくっついてこなければ  
でき上がりです



# むしパン

材料	蒸しパンミックス	600g
	水(又は牛乳)	450g
	レーズン・甘納豆	適量

## 作り方

- ① ボールに牛乳と蒸しパンミックスを入れ  
軽く混ぜ合わせ、容器に入れます。  
(スプーンを使って入れ子)  
その上にはレーズンを置きます。
- ② 蒸し器(強火)で10分~15分蒸し  
竹串をさし生地がくっついてこなければ  
でき上がりです

