



黒豆の 抹茶むしパン

材料〈2人分〉

 北海道産黒豆 … 130g

抹茶パウダー …………… 大さじ1

溶き卵 …………… 1個分

牛乳 …………… 100cc

砂糖 …………… 大さじ1

ホットケーキミックス

…………… 150g

サラダ油 …………… 大さじ2

- ① 北海道産黒豆の水気を切る。
- ② ボウルに溶き卵、牛乳、砂糖を入れてよく混ぜ、さらに油を加え混ぜる。
- ③ ②にホットケーキミックスと抹茶パウダーを加えて混ぜ合わせ、黒豆を加えさっくり混ぜる。
- ④ 耐熱の器に紙カップを入れ、容器の8分目まで③を流し入れ、蒸気が上がった蒸し器に入れ、ふきんで包んだフタをし、15分蒸す。
- ⑤ ④に竹串を刺して、くっついてこなければ出来上がりです。