

# 洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)を使った料理

米粉の

## チーズ蒸しパン

超簡単



### .....材料.....

卵(L)	1 個
砂糖	50g
塩	小さじ 1/3
サラダ油	大さじ 1
牛乳	50ml
バニラオイル	少々
米粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ 1
プロセスチーズ	60g

### .....作り方.....

1. 米粉とベーキングパウダーを泡立て器で混ぜておく。
2. ボウルに卵・砂糖・塩を入れてよく混ぜる。さらに、サラダ油・牛乳・バニラオイルを入れて混ぜる。
3. 2に1を入れ、ゴムべらに替えて混ぜ、7ミリ角に切ったチーズを入れ、さらに混ぜる。
4. プリン型やココット型にマフィンカップを入れて、その中に3を8分目まで入れる。
5. 蒸し器に並べ20分ほど蒸す。または、フライパンに1センチ程度のお湯を張り、その中に4を並べて蓋をして20分蒸す。

★チーズをさつまいもやかぼちゃに替えても美味しいですよ

★砂糖を黒糖 60~70g に替えて黒糖蒸しパンに ♥

レシピ作成：(株) ミルズカトウ No.109