

# バナナ蒸しパン

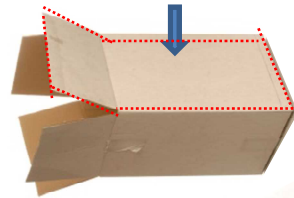
…… 材料 (牛乳パック1本分) ……

米粉(稲穂ゴールド)	100g	}	A
ベーキングパウダー	小さじ2(10g)		
バナナ	中1本(100g)	}	B
レモン汁	5cc		
卵	M 2個(100g)		
砂糖	100g		
サラダ油または米油	40g		
生クリーム	20cc		
バニラオイル	10滴		

…… 作り方 ……

- [準備]
- ・ A を合わせてよく混ぜる
  - ・ B を合わせてフォークで潰しておく
  - ・ 牛乳パックで型を作る

この面を切り取り、型になるようにホッチ



キスでとめる

1. ボウルに卵と砂糖を入れ、湯煎にかけながらよく混ぜて砂糖を溶かす。
2. サラダ油を3回に分けて入れ、その都度よく混ぜる。
3. 2にAを入れよく混ぜ、生クリームを入れて混ぜる。
4. 3にBとバニラオイルを入れ、よく混ぜたら30分ほどねかせる。
5. もう一度よく混ぜてから型に流し、蒸気が上がった蒸し器で35分蒸す。
6. 竹串を刺して何もついてこなければ蒸し器から出して冷ます。