

チーズと人参蒸しぱん

村上 雅子さんの作品

材料 (直径7cmのカップ5個分)

卵	1個
砂糖	15g
牛乳	60ml
薄力粉	75g
コーンスターチ	25g
ベーキングパウダー	小さじ1
サラダ油	10ml
すりおろした人参	50g
プロセスチーズ	30g
(5mm角切り)	

作り方

1. ボウルに卵と砂糖を入れ、泡立て器で混ぜる。
2. 牛乳、人参を加え混ぜる。
3. 粉類を加え、粉が見えなくなるまで混ぜ、サラダ油を加え混ぜる。
4. カップに生地を等分に流し入れ、プロセスチーズを埋め込む。
5. 沸いた蒸し器で12～15分蒸す。



村上さん

甘くないお食事蒸しぱんです。コーンスターチを入れ、サクツとした生地。トッピングにパセリを散らしてもOK！

