



## 「お茶蒸しパン」

### (作り方)

#### 材料 8個分

小麦粉	125g
ベーキングパウダー	4g
ホットケーキミックス	85g
抹茶	2g
さつまいも	100g
プロセスチーズ	20g
たまご(L)	1個
牛乳	約130ml
三温糖(砂糖)	55g
紙カップ(アルミカップ)	8枚

- ①小麦粉、ベーキングパウダー、ホットケーキミックス、抹茶は、一緒にあわせて、ふるっておく。
- ②さつまいもは、皮をむき、8ミリ角のサイコロに切る。
- ③プロセスチーズも小さめの角切りにする。
- ④ボウルに、たまご、牛乳、三温糖(砂糖)を入れて、よくかき混ぜたら、①の粉を混ぜあわせる。
- ⑤④の生地、②のさつまいも、③のチーズを加え、さっくりと混ぜ合わせたら、カップに入れて、蒸し器で、約15分~20分蒸す。

