

季節の味が変わります「蒸しパンミックス（ココアと黒ごま）」

電子レンジであっという間にできる蒸しパン。

9月からは「蒸しパンミックス（ココアと黒ごま）」

ココアと黒ごまの蒸しパンが電子レンジで簡単に作れます。

作り方は、とっても簡単

ミックス粉に水（大匙2杯）加えて、グルグルよく混ぜる。

電子レンジ1000Wで1分10秒加熱して粗熱がとれたらできあがり

1袋52g100円（税込み）



ココアにはカカオポリフェノール

黒ごまのセサミンには抗酸化作用があります。