

お便り「蒸しパン」

お便りをいただきました。

□□□□□□□□□□

簡単に作れる「蒸しパン」

でんぷん薄力粉60□□●低リン低カリウムベーキングパウダ□3□4□□●みりん10□□●
バター□3□□●熱湯（様子をみながら）

□15cm□深さ5cm□くらいのお皿に材料を入れて、少しずつ熱湯を加えて箸などでよく混ぜます。「の」の字が書けるくらいのトロツとした生地になるまで熱湯を加えて混ぜます。

だまがなくなったら、ラップをふんわりかけて電子レンジ600Wで約1分半加熱して出来上がり。

お皿で混ぜて、そのまま電子レンジで作るので、準備も洗い物もラクラクです。無塩のカレーパウダーを入れたり、チーズを巻いて食べても美味しいです。

（2020/03/16 神奈川県）