

●ワンボウルで！黒糖蒸しパン

【材 料】(15センチのボウル 1個分)

● 薄力粉	: 100g	● 黒砂糖(粉)	: 50g
● ベーキングパウダー	: 小さじ1	● 絹ごし豆腐	: 100g
● 卵	: 1個	● サラダ油	: 大さじ1

【作り方】

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて、粉ふるい器でふるう。
- ② ボウルに卵を溶きほぐし黒砂糖を加えて混ぜる。
POINT: 直径 15センチほどの耐熱ボウルがおすすめ。
POINT: 黒砂糖はかたまりが残っていても OK。
- ③ ②に豆腐を加えて混ぜる。豆腐の粒が残っていても大丈夫です。
POINT: 豆腐は水切りしない。豆腐を使うことでしっとり仕上がる。
- ④ ①の粉を③に加え、粉っぽさがなくなるまで切るように混ぜる。
- ⑤ ④にサラダ油を加えてさらに混ぜる。
POINT: サラダ油はボウルに沿うように入れる。
- ⑥ ふんわりとラップをかけて、電子レンジ(600W)に4分20秒ほどかける。
竹串を刺して生地がついてこなければ OK。
- ⑦ ボウルと蒸しパンの間に竹串を刺して1周させ、ボウルを皿の上に逆さまにして取り出したら完成。