

チーズの蒸しパン

材 料 (8 個分)

材料	分量	材料	分量
全卵	1 個	グラニュー糖	80g
牛乳	80g	クリームチーズ	90g
薄力粉 (スーパーバイオレット)	100g	ラムフォードベーキングパウダー	6g
サラダ油	30g		(小さじ 2)

作 り 方

- ・薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておきます。
 - ・蒸し器にお湯を沸かしておくといいでしょう。
1. 鍋に牛乳とチーズを入れ、弱火で温めながらチーズを溶かす。
 2. 全卵にグラニュー糖を加えて、よく混ぜる。
 3. (2) の卵のボールに (1) を加えて混ぜる。
 4. 薄力粉を加えて、さっくり合わせる。
 5. サラダ油を加えて混ぜる。
 6. プリンカップにグラシンを敷き、生地をスプーンで流す。
 7. 蒸気の上上がった蒸し器で 12 分ほど蒸す。ふたはタオル又は布巾で包み、水滴がケーキに落ちないようにする。アラ熱がとれたらよく冷やす。

～ワンポイントアドバイス～

チーズはスライスチーズでも代用できます。