

黒糖蒸しパン

材料

A

薄力粉	250g
ベーキングパウダー	大さじ1
はちみつ	大さじ3
卵	3個
黒糖	250g
牛乳	250ml
酢	20ml

黒ゴマ 大さじ2

さつまいも 1本

作り方

- ①さつまいもは1cm角に切り、水にさらす。
- ②Aの材料全てをボウルに入れ混ぜる。
- ③型に流し、さつまいもを入れ、黒ゴマをトッピングにのせる。
- ④③をカップに入れて、お湯の入ったフライパンにつける。蓋をして強火で15分蒸す。