



蒸しカステラ

【材料】 作りやすい分量

- ・小麦粉 100g
- ・ベーキングパウダー 2.5g
- ・砂糖 50g
- ・牛乳 45g
- ・卵 1個
- ・サラダ油 17g



【作り方】

- ① 小麦粉とベーキングパウダーは混ぜて一緒にふるいにかけて下さい。
- ② ①に砂糖を入れ混ぜ合わせておきます。
- ③ 卵を溶きほぐしサラダ油を入れて良く混ぜます。
- ④ ③へ牛乳を加えて混ぜます。
- ⑤ ③へ④を加えさっくりと混ぜ合わせ、クッキングシートを敷いた型に流し入れます。
- ⑥ 蒸気の上上がった蒸し器で約20分蒸します。
(厚みにもよりますので、調整してください。)
- ⑦ 竹串をさして何も付かなかったら完成です！

8月6日火曜日のおやつに出ます。



2024年8月
名阪食品株式会社

