



素朴な美味しさ！たまご蒸しパンのレシピ

材料

- 薄力粉 100g
- たまご 1個
- 砂糖 50g
- 牛乳 50ml
- 油 大さじ2
- ベーキングパウダー 4g

作り方

- ① ボールに卵を割り入れ、砂糖を加え、よく混ぜ合わせます。
- ② 牛乳を注ぎ入れ、軽く混ぜたら、油を加えます。
- ③ 油が混ざり合うまで、しっかり混ぜます。
- ④ 薄力粉とベーキングパウダーを振るい入れます。
- ⑤ 粉っぽさがなくなるまで、さっくりと混ぜます。
- ⑥ 型にグラシンケースを敷き、均等に生地を入れ、蒸し器に並べます。
- ⑦ 沸騰した鍋に、蒸し器をセットし、中火で12～13分蒸します。
- ⑧ 蒸しあがったら、型から外してクーラーの上で荒熱を取って完成です。

動画・写真付きの作り方はこちらから

このレシピのもっと詳しい作り方は、
YouTube動画やブログの記事で見ることが出来ます。

YouTube動画で作り方を観る



<https://youtu.be/w-ILmIUZhao>

写真付きで作り方を見る



<https://www.akinomedia.com/egg-steamed-bread/>

美味しいを伝えるメディア

Akino Media