



その他

おうちで作ろう！！
♪学校給食♪

チーズと枝豆の蒸しパン



豆乳を使って作ります。
チーズと枝豆とハムの相性が
とても良い蒸しパンです。
彩もきれいなので、見た目も
楽しめます。



材料(1人分)

ホットケーキミックス粉	22 g
卵	5 g
豆乳	8 g
砂糖	1 g
水	12 g
チーズ	15 g
むき枝豆	4 g
ハム	10 g

作り方

- ① 卵は割りほぐしておく。
チーズとハムは0.5cm角に切っておく。
- ② ホットケーキミックス粉に①の卵・豆乳・砂糖・水を加えてよく混ぜ生地を作る。
- ③ ②の生地に、①のチーズ・ハム・枝豆を加えてさっくりと混ぜ、型に流して蒸す。
※蒸すと膨らむので、型の8分目くらい入れる。
- ④ 竹串を刺してみて、生地が串についてこなければできあがり。

豆乳の代わりに牛乳を使っても作れます。
混ぜ込む具材は、ミックスベジタブル・ベーコンなどに変えることもできます。

