

しっとりフワフワ

# 黒糖蒸しパン



調理時間 約 30分

## 材料 4個分

卵(L) 1/2個  
黒糖 15g  
はちみつ 大さじ1/2  
牛乳 25cc  
  
ホットケーキミックス 75g  
  
溶かしバター 15g  
  
甘納豆 お好みで  
  
8号マフィン型(紙) 4枚

## 作り方

1. 卵をボウルに割りほぐし、黒糖、はちみつ、牛乳を加えて泡立て器で混ぜます。
2. 1にホットケーキミックス、バターを入れて混ぜ合わせ、甘納豆を加えてゴムベラでサッと合わせます。
3. アルミカップに紙製のマフィン型を入れ、2の生地をスプーンなどで入れます。
4. 鍋に水を2cmの高さまで入れて沸かします。そこに3を入れて蓋をし、中火で8分加熱、消火。5分減圧。