

# 蒸しパン

プレーンの蒸しパン♡  
ほっこりと優しいお味♪  
色をつけたら  
デコ蒸しパンにも出来ます！



作り方を動画で確認する→



材 料	蒸しパン 6 個分
【 蒸しパン生地 】	
卵	1 個
上白糖	50g
牛乳	100g
サラダ油	25g
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	5g



1

蒸しパン作り

ボウルに卵を割り入れて混ぜ、次の順に入れて都度よく混ぜる。  
上白糖→牛乳→サラダ油



2

粉振るい器に  
・薄力粉  
・ベーキングパウダー  
を入れ、振るい入れる



3

ダマが無くなるまでよく混ぜる  
出来上がりはサラサラ状態



4

生地をカップへ流し入れる



5

フライパンに  
2cmほど湯を張り  
蒸す【 中火で15分 】  
フタは水滴垂れ防止に  
タオルを巻く



6

出来上がり♡

※レシピの転用やインターネット、SNS等への転載はご遠慮くださいますようお願い致します。