

餡入り<カボチャ蒸しパン>



材 料 (小 カップ 24 個 分)

○カボチャ餡用

カボチャ(種と皮を除いた状態)	250g
三温糖(上白糖でもOK)	30g
牛乳	30ml

ホットケーキミックス 200g

たまご	1個	★
牛乳	80ml	
上白糖	大さじ1	
サラダ油	大さじ1	

作 り 方

○先にカボチャ餡をつくる。

- ①カボチャの種とワタを取り、皮をむいて耐熱容器に入れてふんわりとラップをかけてレンジで5分ほど加熱する。
- ②熱いうちに砂糖と牛乳を加えてマッシュする。
- ③全体に混ぜたらラップなしでレンジで1分ほど加熱する。
*柔らかいようなら好みの餡の固さになるまで③を繰り返す。
(餡はこれで完成。生地用に200g、残りをトッピング用に分けておく。)
- ④ボウルに★の材料を入れて混ぜる。さらにカボチャ餡を加えて混ぜ、最後にホットケーキミックスを加えて混ぜる。
- ⑤カップに生地を入れ残しておいたカボチャ餡をトッピングする。
- ⑥蒸し器に入れて13~15分蒸す。楊枝で刺して生地がつかなければ出来上がり。