

# 米粉のさつま芋蒸しパン



<材料> 子ども10人分

|   |           |      |
|---|-----------|------|
|   | さつま芋      | 150g |
| A | 米粉（製菓用）   | 150g |
|   | ベーキングパウダー | 小さじ2 |
|   | 砂糖        | 大さじ2 |
|   | 油         | 大さじ4 |
|   | 豆乳        | 大さじ8 |

（作り方）

- ① さつま芋は皮付きのまま1cm角に切り、固めに茹でる。
- ② ボウルにAを入れてよく混ぜ合わせる。
- ③ さつま芋の2/3を②に加えて混ぜ合わせる。
- ④ アルミカップに生地を入れ、残りのさつま芋を上に乗せる。
- ⑤ 蒸し器で15分位蒸す。