

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。