

さくら蒸しパン

今月のおすすめ



～材 料～

(子ども4人分)

ホットケーキミックス	150g
白砂糖	大さじ2
牛乳	100ml
油	小さじ1
桜の花塩漬け	適量
食紅 つまようじで	2さじ



～作り方～

- ① ホットケーキミックス、砂糖、牛乳をあわせてよく混ぜ、さらに油を加えてさらに混ぜる。
- ② さくらの塩漬けを水で洗い塩気を取ったら、包丁で細かく刻む。
- ③ ①に食紅をつまようじなどで少量ずつ入れ、よく混ぜてお好みのピンク色に染める。
- ④ ③に②を加えて混ぜ、カップに入れて蒸し器で8分程蒸す。
※お好みに塩抜きした桜を添えても良い。

