

蒸しパン de クリスマス

《材料:カップ5~6個分》

* りんご	120g
* さつまい	100g
A { * 砂糖	大さじ4
* レモン汁	小さじ1
* 水	150cc
* 米粉	1カップ
* ベーキングパウダー	小さじ2
*なたね油	小さじ2
* 塩	少々

◎飾り用

- ・ドライブルーベリー
- ・りんご
- ・ミント 等々...

《作り方》

- ①子鍋に各5mm角にカットしたりんごとさつまいとAを入れ、弱火で5分程煮る
- ②①が冷めたら、その子鍋に残りの材料を全て入れかきまぜ、生地が固ければ水を大さじ1~2杯程足し、固さを調整する
- ③カップに注ぎ入れ、レンジ(600w)で4分加熱する
- ④取り出して粗熱をとればできあがり♪



好みの果物やドライフルーツ、ミント等で、クリスマスケーキに変身させよう♪
冷めても固くならないので、外に出かけるときでも軽食としてもっていけます。