

# 蒸しパン

提供者：市職員



## ◇材料（8号カップ16個分）

ゴーヤ…小さめ1/2本（ワタを取り茹でた後約80g）

ホットケーキミックス…200g

牛乳…100cc

卵…1個

砂糖…大さじ3

サラダ油…大さじ2

## ◇作り方

①ゴーヤのワタを取り、みじん切りにする。

②塩（分量外）茹でにして、よく冷ます。

③卵、砂糖、牛乳、油、ゴーヤ、ホットケーキミックスの順によく混ぜながら材料を合わせる。

④カップ6分目まで生地を入れ、蒸し器で15分蒸す。