



さつまいも蒸しパン



材料（カップ6～10個分）

- さつまいも 100g くらい
- 蒸しパンミックス 200g
- 水 蒸しパンミックスの分量
- マフィンカップまたはアルミカップ 6～10 個

作り方

- ① さつまいもは皮付きのまま、1 cm角の角切りにして水にさらしておく。傷みがひどい場合は、皮をむく。
- ② 蒸しパンミックスと水を混ぜ合わせ、カップ半分くらいまで入れる。
- ③ さつまいもの水気を切り、②にのせる。
- ④ 沸騰させた蒸し器にセットし、20～30 分蒸す。

さつまいもはたくさん乗せた方がおいしいです。乗せる量は、カップから溢れないように調整してください。

