

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、1cm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。

