

ほうれんそうの蒸しパン



材料(作りやすい分量)

ホットケーキミックス	1袋(150g)
ほうれんそう	1/5袋(40g)
牛乳	100ml
卵	1個
砂糖	大さじ1
サラダ油	小さじ1

作り方

- ① ほうれんそうは茹でて適当に切り、フードプロセッサーなどに入れ、牛乳を加え攪拌する。
- ② ボウルに卵を割りほぐし、砂糖、①、ホットケーキミックスを入れ混ぜ、サラダ油を加えさらに混ぜる。
- ③ アルミカップに8分目位まで生地を流し入れ、蒸気の上上がった蒸し器で15~20分蒸し上げる。