

## マーラーカオ

合計加熱調理時間 約 18分

[1人分：183kcal／食塩相当量：0.3g]

スチーム加熱でふんわりと仕上げた中華風蒸しパンは黒砂糖としょうゆが隠し味。



## 材料（12人分[1人分1個]）

薄力粉（ふるう）	180g
黒糖（ふるう）	180g
卵（割りほぐす）	4個
牛乳	47g
<材料a>	
サラダ油	33g
太白ごま油	20g
ベーキングパウダー	8g
しょうゆ	小さじ1・ 1/3

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量


12人分[1人分1個]  
（直径5×高さ3cmのマフィン型 12個分）

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	—	18分	100℃	—

## 作り方

1. ボールに薄力粉、黒糖を入れ、卵、牛乳を加え、泡だて器で混ぜ合わせる。
2. 1の生地を冷蔵庫で1時間ほど休ませる。
3. 2の生地に<材料a>を加えて混ぜ合わせる。
4. 20mmのホテルパン1枚にマフィン型を並べ、3の生地を流し入れて【設定1】で予熱後、加熱する。

 **調理ポイント** ◆作り方1では、黒砂糖が溶けるまで混ぜること。