

蒸しパン (保育園・幼稚園向け)

合計加熱調理時間 約 **15**分

[1人分：170kcal/食塩相当量：0.3g]

材料プラスで、アレンジいろいろ。



材料 (90人分 [1人分1個])

<材料a>	
グラニュー糖	800g
牛乳	1500cc
卵：Lサイズ	10個
<材料b>	
薄力粉	1500g
強力粉	500g
ベーキングパウダー	165g
サラダ油	300cc

※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

90人分 [1人分1個]
 穴あきホテルパン1分の1 40mm 5枚分
 (直径6.6cm×高さ4cmのシリコン加工カップ 90個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	-	15分	100℃	-

下ごしらえ

・<材料b>は合わせて2~3回よくふるう。

作り方

1. ボールに<材料a>をよく混ぜ合わせ、<材料b>を加えて混ぜ合わせ、さらにサラダ油を加えて混ぜ合わせる。
2. 40mmの穴あきホテルパン5枚にカップを並べ (1段：18個)、1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

- ◆お好みで薄力粉の量を加減し、インスタントコーヒー、黒砂糖、ココア、抹茶 (各大さじ6・2/3) などを加えてもよい。
- ◆甘納豆、サツマイモ、クルミ、レーズン (各500g) などを入れる場合は、生地をカップに流し入れる際に加えること。
- ◆カップの大きさによって加熱時間を調節すること。