

黒糖蒸しパン



<材料 4人分>

薄力粉	80g
ベーキングパウダー	2.4cc
黒砂糖(粉末)	20g
湯	60cc
レーズン	12g

黒砂糖は上白糖よりも多くの栄養が含まれています♪

疲労回復や腸内環境を整えるなど様々な効果が期待できますよ！



<作り方>

- ①薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ②黒砂糖は湯で溶かし、レーズンを加える。
- ③②の中に①を加えてざっくり混ぜ合わせ、アルミケースに入れて、蒸し器で15分～20分蒸す。