

小松菜蒸しパン



小松菜の緑の森にウインナーの小枝が
かわいく顔をのぞかせる
目にも楽しい蒸しパンです

材料(直径10cmマドレーヌカップ4個分)

小松菜	1/5束
蒸しパン粉	200g
牛乳	100cc
ウインナー(小)	4本

1・小松菜はゆでて、フード
プロセッサーで細かく
しておく



2・蒸しパン粉に1と牛乳を
入れ、まぜたらカップに
分けウインナーをのせる



3・蒸し器に2を入れ串を
さして生地が付かなくなる
まで約15分蒸したら
できあがり



ポイント

蒸しパンの生地は、蒸し器の蒸気が充分にあがったところに入れましょう
(蒸しあがりには上部が割れ、見た目にもかわいらしく仕上がります)
甘い生地にウインナーをのせることで塩分が引き立ち、全体的に
味のバランスがとても良くなります