

# あま酒 蒸しパン

材料も作りかたもシンプルで簡単☆  
思い立ったら、あっという間♪



## ★ 材料



### 4 個分

- ホットケーキミックス・・・100g
- 甘酒・・・・・・・・・・120g
- レーズン・・・・・・・・・・20g(大さじ1と 2/3)
- 紙コップ・・・・・・・・・・4個
- サラダ油(生地がくっつかないように紙コップに塗る)

## ★ 作りかた

- ① 材料をボウルに入れ、まんべんなく混ぜる。
- ② 紙コップに生地がつかないように、あらかじめ油を薄く塗っておく。  
【右下イラスト】ラップを指に巻きつけて油をつけると手も汚れずらくらく☆
- ③ ②の紙コップに①の生地を流し入れる。
- ④ 電子レンジ（500W）で2分位加熱する。（加熱時間は様子を見ながら加減する）
- ⑤ 竹串で刺してみて、何もついていなければ完成♪

## 栄養成分

※ 1 個あたり  
エネルギー 130kcal  
食塩相当量 0.3g

