ワンボウルで混ぜていくだけ、蒸しパンって意外に簡単、手間いらず！

スチームケーキ

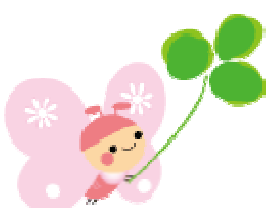
＜材料＞　5.5㎝セルクル10コ分

薄力粉	100g
ベーキングパウダー	3g
重曹	3g
砂糖	120g
塩	3g
卵	80g
牛乳	30g
焼酎	5g
マーガリン	30g
ショートニング	50g
5.5㎝セルクル	10コ
グラシン紙	10コ

＜作り方＞

① ボウルにマーガリン、ショートニングを入れ、ホイッパーでペースト状にする。
② 砂糖、塩を加える。
③ 卵、牛乳、焼酎を少しずつ加え、混ぜ合わせる。
④ 粉、ベーキングパウダー、重曹を合わせてふるい、③に加え混ぜる。
⑤ 絞り袋に入れ、型の7分目まで絞り、強火で12～13分蒸す。

【memo】



http://www.homemade.co.jp/