

おいしい・簡単・オシャレなお料理でおなじみの

吉原ひろこ先生のレシピシリーズ61

～親子で楽しくお菓子作り～

ピーナツ蒸しパン



材料

(直径8センチのアルミカップ10個分)

薄力粉	200g
ベーキングパウダー	..	小さじ2弱
重曹	小さじ2/3
シナモン	小さじ1
ピーナツバター	...	大さじ6
(粒入りタイプ)		
卵	4個
三温糖	100g
牛乳	120cc

塗り用のピーナツバターを適量

ハードタイプのアルミカップが作りやすいですよ!



作り方

- 1 アルミカップの真ん中あたりをくぼませてピーナツの形の型を作る。



- 4 3に2を入れ、全体がトロリとなめらかになるように混ぜる。



- 2 薄力粉、ベーキングパウダー、重曹、シナモンを合わせてふるう。



- 5 1のカップに4のタネを6～7分目まで流し込み、湯気の立った蒸し器で12分間蒸す。竹串についてこなければOK。



- 3 ピーナツバターを入れたボウルに溶き卵を少しずつ入れ、泡立て器ですり混ぜる。そこに三温糖を加え、さらに牛乳を加えてムラなく混ぜ合わせる。



- 6 冷めたら、好みでピーナツバターを塗って、上に竹串で落花生風にしじをつける。



Point ピーナツバターと卵を混ぜるときは、泡立て器をボウルの底に押し付けるようにすると、うまく混ぜられます。



紅茶やコーヒーはもちろん！日本茶にもぴったりのお菓子です。

