



**AIKOKU**

## 蒸しパン

### 【 材 料 】

薄力小麦粉  
アイコクベーキングパウダー  
砂糖  
水  
乾しブドウ

### 【 配 合 量 】

200g  
6g  
70～80g  
150cc  
適量

#### ＜作り方＞

- (1) 小麦粉とアイコクベーキングパウダーを合わせて2～3回篩いにかけておく。
- (2) 水に砂糖を溶かし、(1)を加えて良く練る。
- (3) プリン型に紙ケースを入れ、(2)の生地を半分くらいの深さまで入れる。
- (4) 上に乾しブドウを適量のせ、蒸し器に並べて20分位蒸す。



株式会社アイコク

Copyright (C) Aikoku Corporation. All Rights Reserved.