

ゆず入り蒸しパン



材 料

☐ 米の粉	120g
☐ B・P	小さじ1
☐ 卵	3個
☐ 砂糖	70g
☐ ゆずの皮	1/2個
[油	少々
	米の粉

[作り方]

1. 米の粉は、B・Pと混ぜて2回ふるいます。
2. 卵は黄身と白身に分け、卵白だけをよく泡立てます。
3. 2に砂糖を加えてよく泡立てさせて、更に卵黄も加えて泡立て、粉とすりおろしたゆずの皮を加えて、軽くまぜます。
4. 型に油をおとし、粉を軽くふって平にぬり、3を流しこんで蒸気のあがった蒸し器で20分蒸します。