

ベにはるか蒸しパン



< 材料 >

◎ベにはるかスティック

ホットケーキミックス…150g

卵…1個 牛乳…100cc

砂糖…大さじ1 サラダ油…大さじ2

< 作り方 >

1.ベにはるかスティックをレンジで1分加熱する。

2.ボウルに卵を割り、牛乳と混ぜる。
ホットケーキミックス・砂糖・油も加え
混ぜ合わせる。

3.タッパーに2を入れ、1をのせる。

4.蓋を軽くのせ、レンジ600W4分30
秒加熱して完成。