

レシピ紹介

*あずき蒸しパン



11月15日は、子どもたちの健やかな成長を祈る「七五三」のお祝いに、古くから邪気を払うとされた「赤」にちなみ『小豆』を使ったおやつを提供しました。

【材料：作りやすい分量】

- ・ホットケーキミックス・・・100g
- ・ゆであずき・・・20g
(または、甘納豆でも良いです。)
- ・牛乳・・・100ml

【作り方】

- 1.あずきはフードカッターにかけます。
(好みによってすり潰しの程度を調整します。
そのままの硬さでも食べられる方は、そのまま使用しても構いません。)
- 2.ホットケーキミックスとあずき、牛乳をよく混ぜ合わせます。
- 3.アルミカップ8分目くらいに流し込み蒸します。
10～15分蒸し、竹串を刺して蒸しあがりを確認します。