

混ぜるだけで簡単 中華風蒸しパン

マーラーカオ

材料 紙マフィンカップ6個分

- ・小麦粉 80 g
- ・ベーキングパウダー 小さじ1と2/3
- ・重曹 小さじ1/3
- ・卵 2個
- ・三温糖（上白糖） 100g
- ・牛乳 70ml
- ・バター 40 g
- ・バニラエッセンス 少々



作り方

1. 小麦粉・ベーキングパウダー・重曹はあわせてふるう。
2. バターは湯煎、または電子レンジにかけ溶かす。
3. ボールに卵、三温糖を入れ泡立て器で砂糖が溶けるまでよく混ぜ、溶かしバターを加えてよく混ぜる。
4. ①の粉を③に加えてしっかり混ぜ合わせたら、バニラエッセンス、牛乳の順に加え混ぜる。
5. 生地をカップの7分目まで入れ、蒸し器で15分蒸す。

※ベーキングパウダーは縦に、重曹は横に膨らむ性質があります。それぞれの性質を利用することで、混ぜるだけでふんわりと膨らみます。
重曹と三温糖を使用することでやや黄色味がかかった色になります。