

## 令和2年度下妻市農産物加工研究会レシピ①

### ☆味噌蒸しパン（赤飯入り、餡こ入り）

#### 材料（6個分）

- ・蒸しパンミックス 100g
- ・水 50cc
- ・卵 1個
- ・味噌 25g（粉の25%）
- ・赤飯 お好みの量
- ・餡こ お好みの量

#### 作り方

- ① 味噌を水に入れよく混ぜ溶く



- ② 卵を溶いて①と合わせる



- ③ ②に蒸しパンミックスを入れ混ぜ合わせる



- ④ 蒸し器に水を張り火にかける

- ⑤ ③をアルミカップ（3個）に均等に入れ中心に赤飯を落とす



- ⑥ ③をアルミカップ（3個）に半分入れ中心に餡こ玉を落とし残しておいた③を上にかける



- ⑦ 蒸し器に入れ12分程度蒸す ※火傷に注意



完成

