

QUEEN'S RECIPE from Instagram



とうもろこしの甘さが引き立つ
みやつ蒸しパン！

とうもろこし蒸しパン

材料（200mlのカップ4つ分）

とうもろこし …………… 2本	卵 …………… 2個
とうもろこしの皮 …………… 適量	牛乳 …………… 120ml
薄力粉 …………… 200g	きび砂糖 …………… 60g
ベーキングパウダー …… 小さじ2	塩 …………… 小さじ1/4

作り方（調理時間：約1時間）

- 1 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるいにかける。
とうもろこしの皮を2枚～3枚分を半分に手で切り、
耐熱カップに十字に重ねて敷き詰める。
- 2 とうもろこしの実だけ包丁ですべてはずす。
- 3 ボウルに卵を割り入れて、ホイッパーで溶きほぐす。
牛乳ときび砂糖、塩を加えて混ぜ合わせ、①に少しずつ加えて
粉気がなくなるまでホイッパーで混ぜ合わせたら、
とうもろこしの2/3の量を加えてゴムベラで混ぜ合わせる。
- 4 とうもろこしの皮を敷いたカップに③を4等分にして、
スプーンで入れ、残りのとうもろこしを上から散らす。
- 5 蒸し器に水を入れ、沸騰したら④を入れ、
さらしを被せて強火で40分蒸す。
- 6 粗熱がとれたら、カップからはずす。

〈レシピ使用商品〉
・ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
平飼い鶏の赤たまご
・酪農牛乳