

LIFE-027

なつかし蒸しパン。

飯島奈美



材料（4人分）

●パン

- ・薄力粉 120g
- ・ベーキングパウダー 小さじ1と1/2
- ・卵 1コ
- ・牛乳 } 合わせて130cc
- ・砂糖 50g
- ・バター 20g
- ・さつまいも 100g（約1/4本）

●トッピング

- ・ざらめ お好みで

■道具

- ・クッキングシート
（あるいはパウンドケーキ紙焼型でも）
- ・ホッチキス



なつかし蒸しパン。

飯島奈美

つくりかた

- ・クッキングペーパーを、35センチ×30センチ用意します。
折り紙で箱をつくる要領で折り、ホッチキスで留めておきます。
（「蒸しパンの箱のつくりかた」を御参照ください）
- ・さつまいもを洗い、皮ごと、
1センチの厚みに切ります。
- ・1センチの角切りにします。
- ・約5分、水にさらしておきます。
- ・牛乳とたまごを合わせて130ccにします。
- ・ボウルにあけて、砂糖を入れて混ぜます。
これが「卵液」です。
- ・とかしバターを入れます。
- ・ベーキングパウダーと薄力粉を、
ふるいにかけておきます。
- ・さつまいもをざるにあけ、水を切ります。
さつまいもの水気をしっかりとるのが大事です。
そうしないと焼き上がった時に、パンと密着しないので。
- ・卵液と、粉を混ぜます。
ゴムべらを使って、さっくり混ぜ、
さつまいもを半量入れて、さらに混ぜます。
- ・箱に流し込み、上から、残りのさつまいもをのせます。
- ・湯気のたった蒸し器に入れ、
15～18分強火で蒸します。
蒸しパンに水滴が落ちないように、
ふたを、さらしやふきんで、巻いておきましょう。
- ・竹串をさして、
生っぽい生地がついてこなかったら、蒸しあがりです。
- ・お好みで、ざらめをつけておめしあがりください。



「なっかし蒸しパン。」の
箱のつくりかた。



クッキングシートを用意します。
大きさは、30 cm × 35 cmです。



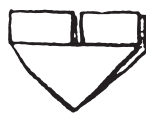
長辺を、半分に折ります。



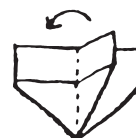
さらに、ヨコ半分に折りましょう。



三角形になるように開き、
折り目をつけます。



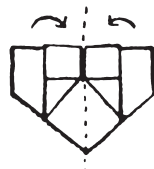
ひっくり返して、
反対側も同じように折りましょう。



閉じたところを開きます。



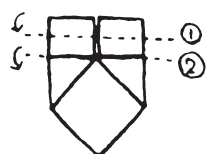
反対側も、同じように開きます。



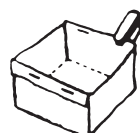
左右から、中央に折り込みます。



反対側も、同じように折り込みます。



点線の部分を2回、
外側に折り返しましょう。
反対側も、同じです。



それぞれ、ホットキスで2箇所ずつ留め、
箱型に開いたらできあがりです。