

みんなで作ったみそを使おう！

## ○みそ蒸しパン○



ホットケーキミックスと  
お豆腐で簡単！

<b>材料</b>	みそ	大さじ1 (18g)	ホットケーキミックス	1袋 (150g)
5人分	絹豆腐	150g	油	大さじ1

- ①オーブンを 180℃に予熱する。湯を沸かす。
- ②豆腐とみそをボウルに入れて混ぜ、みそが溶けたらホットケーキミックスを加えてさっくりと混ぜる。
- ③耐熱のプリンカップ等にクッキングシートを敷き、生地を流し込む。
- ④湯をはった天板に③を並べ、180℃のオーブンで 20 分程湯煎焼きにする。

オーブンに湯をはって、蒸しながら焼く方法を「湯煎焼き」といいます。蒸し器がなくても、蒸しパンやプリンに挑戦できちゃいます♥  
※フライパンに湯を張って蒸し焼きでも OK！