

## 米粉の紅赤蒸しパン

米粉使用なので、小麦粉が食べられないお子さんにぴったりのおやつです。

### ■材料（4つ）

米粉	: 64 g
ベーキングパウダー	: 4g（小さじ1）
砂糖	: 24g（大さじ2と2/3）
さつまい（紅赤）	: 60g
豆乳	: 100 ml
油	: 4g（小さじ1）

### ■作り方

- 1 さつまい（紅赤）を皮ごと小さめの角切りにする。
- 2 米粉、ベーキングパウダー、砂糖をボールであわせて、よく混ぜておく。
- 3 2に1のさつまい（紅赤）、豆乳、油を加えてさっくりと混ぜ合わせる。
- 4 アルミカップ等の容器に流し入れ、蒸し器で10分程度蒸す。

### ■写真

