

# 柿の蒸しパン

本郷町産  
「富有柿」使用



## 栄養価(1人分あたり)

エネルギー	49kcal
たんぱく質	0.5g
脂質	0.1g
食塩相当量	0g

## 材料(4人分)

富有柿 ・ ・ ・ ・ ・ 80g  
蒸しパンミックス ・ ・ 200g  
牛乳 ・ ・ ・ ・ ・ 150ml

とっても手軽に作れる  
スイーツメニューだよ♪

## 作り方

- ① 柿は皮をむき小さめのさいの目に切り，電子レンジ（600W）で2分加熱する。
- ② 蒸しパンミックスに牛乳を入れてさっくりと混ぜ，さらに①を加え軽く混ぜる。
- ③ パウンドケーキ型にクッキングシートをしき，②を流し入れる。
- ④ 蒸し鍋に湯を沸かし，③を入れて約20分蒸す。竹串をさして何もつかなければできあがり。