



# 小松菜蒸レパン

<材料>	
米米粉	100g
きび砂糖	10g (小さじ2)
なたね油	13g (大さじ1)
豆乳	90ml位~
ベーキング パウダー	5g (小さじ2)
小松菜	1把
レーズン	10g

## <作り方>

1. 小松菜はゆでて豆乳と一緒にミキサーにかける。  
(あるいはすりばちでする)
2. 米米粉ときび砂糖をボウルに入れ、なたね油を7割でなじませる。
3. 生地的水分をみじ豆乳を加える、ホットケーキの生地に  
とろりとした感じがいい。
4. ベーキングパウダーをよけてすりばち混ぜて、ボウルに入れ、  
レーズンを入れる。
5. 蒸し器の湯気がおきた状態に入れて、20分蒸す。  
串を刺して生地がつかない様なら出来上がり。