

## 7. さつまいもの生姜蒸しパン



### ●材料（6個分）

A	ホットケーキミックス	150g	さつまいも	70g
	生姜汁	大さじ1	黒ごま	適量
	黒糖	40g		
	卵	1個		
	水	100ml		
	サラダ油	大さじ1		

### ●作り方

- 1 さつまいもは水でよく洗い、角切りにし茹でる（またはレンジで加熱する）
- 2 生姜はすり下ろしておく。Aの材料とさつまいもの2/3を全部混ぜ合わせる。
- 3 アルミカップに流し入れ、残りのさつまいもを上のにせ黒ごまをちらす。
- 4 蒸し器で10～15分蒸す。