

お店では買えない
特別なカゴメです。
健康直送便



「にんじんでおいしい紫蘇生姜」米粉蒸しパン



調理時間：約20分

エネルギー（1個分）：142kcal

材料：（マフィン紙カップ〈8号〉8個分）

「にんじんでおいしい紫蘇生姜」（160g）・・・1缶

米粉・・・190g

ベーキングパウダー・・・8g

卵・・・大1個

サラダ油・・・大さじ1

レーズン・・・大さじ1と1/2

はちみつ・・・適宜

作り方：

1. ボウルに米粉とベーキングパウダーを合わせて振り入れ、卵、「にんじんでおいしい紫蘇生姜」、サラダ油を加えてよく混ぜる。
2. マフィンカップに流し、レーズンをのせて、蒸し器で約15分蒸す。
3. 器に盛り、はちみつを添える。

メモ



このレシピは「にんじんでおいしい紫蘇生姜」を使っています。

カゴメ健康直送便の商品はお電話でもご注文いただけます

 0120-719-899

（承り時間：毎日9:00～21:00）

（12/30～1/3の期間を除く土・日・祝日も承ります。）

Copyright © 2009 KAGOME CO., Ltd. All rights reserved.