

## クリーム入りマーラーカオ(中華風蒸しパン)

### [材 料] 6人分



ホットケーキミックス		150	g
黒砂糖(粉末タイプ)		40	g
森永クリーム	大さじ	4	
卵		1	個
森永のおいしい牛乳		100	ml
サラダ油	大さじ	1	
くるみ		20	g
レーズン		20	g

### [作り方]

- ①黒砂糖は固まりがある場合はざるでこして細かくします(又はビニール袋に入れてめん棒でたたいて細かくします。)
- ②くるみとレーズンは粗く刻みます。
- ③ボールにホットケーキミックス、黒砂糖、クリーム、溶いた卵、牛乳、サラダ油を入れて混ぜ合わせ、半量の②を加えて軽く混ぜます。オーブンペーパーを敷いたざるに入れ、残りの②を散らします。
- ④大きめの鍋にボール等を入れて台にし、「3」のざるが浸からない程度の湯を沸かします。蒸気が上がったなら「3」を入れ、布巾を挟んでふたをします。竹串をさして生地がつかなくなるまで強火で27~30分蒸します。

#### 森永クリーム

今年は製造から53周年、生乳由来の  
コクが美味しさをより一層引き立てます。  
お菓子作りやお料理へと幅広くお使い  
いただけます。



#### 森永のおいしい牛乳

新製法で味わいまろやか後味すっきりのおい  
しい牛乳です。



#### Nutrition Facts (栄養成分:1人分):

エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム(食塩相当量)	カルシウム
210kcal	4.4g	7.9g	133mg (0.3g)	72mg