



“やさしい甘さ” ハチミツ芋のポン蒸しパン

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

ポンジュースとハチミツで煮込んだ、さつまいもがゴロゴロ入った蒸しパン。
やさしい甘さで、お子様のおやつにもぴったりです。



／ 作って *Eating!*
／ 食べてみました。／

さつまいもをポンジュースで煮込んであるので、色鮮やかに仕上がります。ほんのりとした甘さの素朴な味わいで、食べるとほっこりやさしい気持ちになります。

▶ 作り方

1. さつまいもは、1cm程度の角切りにし、10分程度水にさらしておく。さつまいもの水気を切り、ポンジュース、ハチミツ、砂糖を小鍋にいれ煮汁が1/3位になるまで、弱火で10～12分煮る。
2. 薄力粉とベーキングパウダーは、合わせて振るっておく。
3. ボウルに卵を割り、泡立て器でしっかりほぐし、サラダ油を加え混ぜる。さつまいもを煮た残りの煮汁から大さじ3(※)加える。[2]の粉を加え、さらによく混ぜる。
※大さじ3足りない場合は、水を足す。
4. 生地がよく混ざったら、さつまいもを加え、全体を混ぜておく。カップの底にレーズンを並べ、生地を5等分に分け、蒸し器で15分蒸す。粗熱が取れたら、カップから外して、できあがり。

▶ 材料(6～7cmカップ5個分)

薄力粉 …………… 100g
ベーキングパウダー …… 大さじ1/2
さつまいも …………… 70g
ハチミツ …………… 小さじ2
砂糖 …………… 大さじ2
ポンジュース …………… 150cc
卵 …………… 1個(約50g)
サラダ油 …………… 大さじ2
レーズン …………… お好みで

▶ 一口メモ

- ・形がキレイに仕上がりに、カップから外しやすいので、シリコンカップがオススメです。
- ・トッピングは、ジャムやマーマレードなどお好みでどうぞ。

