

山口大根の味噌付け入り蒸しパン

レシピ提供／竹内 紀子



材料

山口大根・・・半分(小さいものなら1本)

地粉・・・100g

重層・・・小さじ1

甜菜糖・・・大さじ1

豆乳・・・100cc

作り方

- 1.大根は1cmぐらいの厚さの輪切りにして、味噌に2～3日漬けておく。
- 2.味噌から取り出したら、軽く洗ってさいの目に切る。
- 3.地粉、重層、甜菜糖、豆乳を混ぜ合わせ大根も加え混ぜ、カップケーキ型に流す。
- 4.黒胡麻をふりかけて、強火で15分くらい蒸す。