

## レンジで簡単たまご蒸しパン



### 材料（直径 6.5cm カップ 4 個分）

卵(M サイズ)1 個    牛乳 40ml    サラダ油大さじ 1    砂糖 25g  
薄力粉 40g    [ベーキングパウダー](#) 2g

### 作り方

- 1 ボウルに卵 1 個を割る。
- 2 牛乳 40ml, サラダ油大さじ 1, 砂糖 25g を加え混ぜる。
- 3 薄力粉 40g, [ベーキングパウダー](#) 2g を袋に入れる。
- 4 1 分程振り続け空気を含ませながら混ぜる。
- 5 先程のボウルに加え混ぜる。(薄力粉を加えた後、混ぜ過ぎると硬くなる！ダマがなくなれば OK！)
- 6 カップの 7 分目まで生地を入れる。
- 7 500W の電子レンジで 2.5 分加熱する。
- 8 爪楊枝を刺し生地が付かなければ完成。