

2018年



you  
me  
食材提供

2/22 (木) マレーシア風黒糖蒸しパン～<sup>ファガッ</sup>友糕～ (ロク・ホンチュウさん) 1個分268kcal

(材料4個分)

A { 小麦粉：160g  
ベーキングパウダー：10g  
練乳：大さじ2

B { 黒糖：80g  
熱湯：150ml  
干しブドウ：適量  
サラダ油：少々

- ① 小麦粉はふるっておく。Bをよく溶かし、冷ましておく。
- ② ボウルにAを入れ、Bを加えて泡立て器でよく混ぜ合わせておく。
- ③ プリン型に②を八分目くらいまで入れる。生地の中と表面に干しブドウを少し散らす。
- ④ 竹串にサラダ油をつけて、③の生地の表面に×を書く。
- ⑤ 沸騰した蒸し器に④を入れて蓋をして、中火で15分ほど蒸す。

レシピは、NBC本社・佐世保・NBC学園・ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。＜インターネット＞<http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧になれます。  
＜郵送＞は、82円切手を貼った封筒を同封の上、宛先〒850-8650 NBC 『あっ！ぷる』料理レシピ係まで。