

## いちごジャムの蒸しまんじゅう (5個分)



### 材料

小麦粉	100グラム
ベーキングパウダー	小さじ1弱
砂糖	大さじ3
水	75グラム
いちごジャム	25グラム

### 作り方

- 1,小麦粉・ベーキングパウダーは合わせてふるい、砂糖を混ぜ合わせておく。
- 2, 1に分量の水を加え、サクッと混ぜる。
- 3, 2に軽くつぶしたいちごジャムを加え混ぜ合わせる。
- 4, アルミカップに入れて、蒸し器で約10分蒸す。