

# パセリ入り蒸しパン!!

## <材料>

- ・パセリのゆであもの … 100g
- ・小麦粉 100g
- ・サラダ油 大さじ1
- ・バター 大さじ1
- ・石臼粉糖 100g
- ・卵 2ヶ
- ・重曹 小さじ1
- ・牛乳 100cc

(A)



おこさまでも  
食べやすい!!  
カンタン!!

## <作り方>

- 1) パセリをゆでる
- 2) シトをしぼって フードプロセッサーに  
かける。(包丁でみじん切りでも良い)
- 3) (A)を混ぜ" パセリを入れ 型に流し入れ  
ませ"、蒸し器で 10分蒸す。