



● 材料 (28 個分)

薄力粉	400g	
ベーキングパウダー	18g	
卵 (Lサイズ)	1、1/2 個	} 合わせて 420ml
サラダ油	30ml	
牛乳	約 300ml	
砂糖	150g	
レーズン	90g (50g は生地にもぜる分、40g は表面に散らす分)	

✔まず始めに

食材を投入する際には、スチムコンベクションオーブンが**指定の調理モード・調理温度**で立ち上がっていることを**必ず確認**してください。

調理モード	スチム 	調理温度	100°C
調理時間	12分	オプション機能	—
使用備品	65mm穴あきホテルパン・アルミカップ (菊型 6号)		

● 下準備

- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるいにかけておきます。
- 計量カップに卵、サラダ油を入れ、牛乳を注いで合わせて 420ml になるようにします。
- ボールに②を移し、砂糖を加えて混ぜ合わせます。
- ③にレーズン (50g) と①の粉類の 1/4 量を加えてよく混ぜ合わせます。
- ④に残りの粉を加えて、ゴムベラで切るように混ぜ合わせます。 [写真1](#)
- ⑤の生地をアルミカップの 8 分目まで入れ、残ったレーズン (40g) を生地表面に散らし、 [写真2](#)
穴あきホテルパンに並べます。 [写真3](#)



● 調理

- スチムコンベクションオーブンにホテルパンを投入し、**スチムモード 100°Cで12分**調理します。
- 竹串を刺してみて生地がくっつかなければ出来上がりです。 [写真4](#)