

頑張ろう福島～福島の特産品の一つである桃の製菓への活用～

Happy Peach 福桃プロジェクト【日本フードスペシャリスト協会共催】

## 福桃の蒸しパン



(10 個分)

薄力粉	100 g
砂糖	80 g
塩	ひとつまみ (0.3 g)
B・P(ベーキングパウダー)	小1
桃ジュース (桃の恵み)	90cc
桃の缶詰 (福島産あかつき)	適量 (半切れ×2)

- ①薄力粉・砂糖・塩・BPを泡だて器で軽く混ぜる。
- ②桃ジュースを加え、生地がなめらかになるまでよく混ぜる。
- ③サイコロ状に切った桃缶詰を混ぜる。(少し飾りに残しておく)
- ④カップに生地を7～8分目入れる。
- ⑤蒸気の上上がった蒸し器で、強火で10分程度蒸す。



福が満開、  
福のしま。