

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。