



# 『米粉どら焼き』

情報提供：埼玉みずほ農業協同組合経済部

「全農米粉ミックス」を使って、『簡単に美味しい』「米粉どら焼き」が作れます。  
(全農米粉ミックスはJ A農産物直売所で販売されています)  
是非、みなさん挑戦してください。

## 作り方(レシピ)

米粉200gに水180cc~190ccを加え、泡立て器で溶きます。小麦粉と違い、だまになりません。香り付けにメイプルシロップを適量加えると、こんがりと茶色に焼き上がります。

(水の代わりに、牛乳270cc~280ccを加えると、一層まるやかさが出ます。)

ホットプレートを用意し、あらかじめ180~200に熱しておきます。をお玉等でホットプレートに落とし、2~3分で焼きあがります。(大きさによっては、4~5分かかります。)

の分量で、薄いものなら12枚くらい出来上がります。

あらかじめ、あんこや、ジャムを用意しておき、でできた生地ではさんで出来上がりです。ここで、生地にバターをぬれば一層美味しくいただけます。

### 【第16回幸手市民祭り(10月18日開催)で販売しました】

私たちJAは、米消費拡大の一環として更なる米粉利用拡大を目指し、消費者に米粉の美味しさや、使い勝手の良さをアピールするために、簡単に調理ができるものとして、「米粉どら焼き」を、市民祭りで販売しました。

「米粉どら焼き」は、祭り当日会場で作り、1個50円で、予定の130個を完売しました。

その場で食べた方からは、「食感はもちもちして、しっとり感があり、とても美味しい」とのうれしい感想をいただきました。



生地焼き



あんをはさんで出来上がり