

## ＜ 米粉バブカ風 （チョコレート味） ＞

チョコレートたっぷり、発酵なしのグルテンフリー米粉菓子パン。  
 リバイク必須、トースターなどで温め直してお召し上がり下さい。

(型)	縦20×横8×高さ5cm パウンド型1台分			
(器具)	ボウル	(材料)	卵	1個
	ゴムベラ		豆腐	70g
	計量カップ&計量スプーン&はかり		砂糖	25g
	泡立て器		プレーンヨーグルト	40g
	ラップ		バター	15g
	めん棒		水あめ	10g
	スケッパー		米粉	200g
	オープン用シート		ベーキングパウダー	8g
	キッチンペーパー		アーモンドパウダー	20g
	竹串		☆ チョコレート	50g
			☆ 水あめ	10g
			牛乳	10g
			溶き卵	適量
(前準備)	◇パウンド型にオープンシートを敷く			
	◇バターと水あめを600W30秒程度温め溶かしておく			
	◇☆の材料を600W 1分程度温め牛乳を加え混ぜておく			
	◇豆腐をキッチンペーパーで包み600Wで30秒程度温め水切りをする			
	◇オープン予熱 190℃20分			
(作り方)				
	①ボウルに卵・豆腐を入れて泡立て器で混ぜる。			
	②砂糖・プレーンヨーグルトを入れて更に混ぜる			
	③米粉・ベーキングパウダー・アーモンドパウダーを加えゴムベラで混ぜる。			
	④温めておいたバターと水あめを加え更にまぜラップに載せひとまとめにする。			
	⑤ラップの上で、横24cm縦20cm程度に伸ばす			
	⑥☆のチョコソースを塗り、下から巻いていく			
	⑦巻き終わりを押さえたら縦向きにし、上部1cmを残して半分に切り2本を巻く。			
	⑧パウンド型に入れて表面に溶き卵を塗り190℃に予熱したオーブンで20分焼く。			
	⑨竹串で焼き上がりを確認する。			