

「蛍米」フラワースイーツ作り講習会レシピ

(講師 長池 和美氏)

ほたる米蒸しパンケーキ

材料(10個分)

米粉(蛍米)	200 g
砂糖	180 g
塩	1 g
抹茶	5 g
ベーキングパウダー	8 g
全卵	160 g
牛乳	20 g
水	30 g
バター(有塩)	60 g

作り方

大きめのボールにバターを入れ常温に戻しておく。

バターをハンドミキサーでクリーム状にして砂糖を入れる。

2に卵を少しづつ入れる。

牛乳・水を入れる。

米粉・塩・ベーキングパウダー・抹茶を入れ混ぜる。

型に生地を流し込み、蒸し器で約20分間蒸す。