

「^{ほたるまい}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)	2 0 0 g
砂糖	1 8 0 g
塩	1 g
抹茶	5 g
ベーキングパウダー	8 g
全卵	1 6 0 g
牛乳	2 0 g
水	3 0 g
バター (有塩)	6 0 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 に卵を少しずつ入れる。
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。