

✿ 米 粉 蒸しパン ✿

(卵不使用)



レシピ考案:森田美美さん(石川県)

✿材 料 (マフィン型4~5個or紙コップ 185~205ml 5個分)✿

✿ 抹茶 ✿

米粉	100g
ベーキングパウダー	小1
砂糖	50g
牛乳	100cc
サラダオイル	小1
抹茶	小1

チョコチップか甘納豆(トッピング用)適宜

✿ 黒糖 ✿

米粉	100g
ベーキングパウダー	小1
黒糖	45g
牛乳	100cc
サラダオイル	小2
チョコチップか甘納豆(トッピング用)	適宜

✿作り方✿

✿ 抹茶 ✿

- ①米粉、抹茶、ベーキングパウダーをよく混ぜる。
- ②ボールに砂糖と①の粉類を入れ、牛乳とサラダオイルを加え、よくすり混ぜる。
- ③型かカップに流し入れ、チョコチップや甘納豆をトッピング。
- ④蒸気の上がった蒸し器に入れ、強火で 10~12 分蒸す。

✿ 黒糖 ✿

- ①米粉、つぶした黒糖、ベーキングパウダーをよく混ぜる。
- ②混ざらなかつた黒糖を牛乳に溶かしておく。
- ③ボールに①の粉類を入れ、②の牛乳とサラダオイルを加え、よくすり混ぜる。
- ④型かカップに流し入れ、チョコチップや甘納豆をトッピング。
- ⑤蒸気の上がった蒸し器に入れ、強火で 10~12 分蒸す。