

♪炊飯器で抹茶米粉ケーキを作ろう！のレシピ♪

○材料

(1升炊き炊飯器、5合炊き炊飯器)

- ・米粉150グラム
- ・抹茶10グラム
- ・砂糖80グラム
- ・ベーキングパウダー8グラム
- ・卵2個
- ・牛乳150グラム
- ・サラダ油10グラム

(※3合炊きの炊飯器の場合、
材料をすべて半分にして下さい)



○トッピング (お好みで)

- ・生クリーム、あんこなど

○調理時間

1時間程度

(炊飯器の機種によって加熱時間が変わります)

○下準備

- ・炊飯器の内釜にサラダ油をぬっておきます

○作り方

- 1 ボウルに米粉、抹茶、ベーキングパウダーを入れて混ぜます。
- 2 別のボウルにサラダ油、牛乳を入れて混ぜ、1のボウルに加えます。
- 3 卵は白っぽくなるまで泡立てます (途中で砂糖を加えます)。
- 4 泡だてた3の卵を1のボウルに泡がつぶれないように、さっくりと混ぜます。
- 5 あらかじめサラダ油をぬっておいた炊飯器の内釜に生地をいれ、数回机の上に軽くたたきつけて空気を抜きます。
- 6 炊飯器にセットして、通常の「炊飯」で炊きます。
(「ケーキ」モードがある炊飯器の場合は、「ケーキ」モードで炊きます。)
- 7 炊きあがったら内釜から取り出し、冷まします。
- 8 あら熱が取れたら、生クリーム、あんこなどでトッピングします。
(※時間が経つと堅くなってきますが、その際はレンジで温めるとモチモチさが復活します。)