

「たこ焼き器で米粉ベビーカステラをつくろう！」



★材料

- 米粉…150グラム
- さとう…80グラム
- しお…0.5グラム
- たまご…2こ
- 重曹…6グラム
- サラダ油…10ミリリットル
- 牛乳…100グラム
- はちみつ…40グラム
(トッピング)
- チョコレートソースなど

★つくりかた

- ①米粉、さとう、しお、重曹をボウルにいれてよくまぜます
- ②たまごを泡立て、牛乳、はちみつ、サラダ油をいれてよくまぜます
- ③②のボウルに①の粉類をすこしずついれてよくまぜます
- ④たこ焼き器のスイッチをいれ、5分ほど余熱し、油をぬっておきます
- ⑤たこ焼き器のあなの中に③の生地をふち～8分目くらいまでいれます
(入れる量によって焼く時間を調節してください)
- ⑥5分ほど加熱し、タネの表面がぷくぷくしてきたら、
- ⑦タネをひっくり返して3、4分焼きます
- ⑧お皿に盛り付けてできあがり♪
- ⑨お好みでチョコレートソースやメープルシロップをトッピングしてね

