



米粉ブレット



< 材料 > パウンド型1個

- ・ 米粉 100g ・ ベーキングパウダー 5g
- ・ 卵1個 ・ 砂糖 30g
- ・ 牛乳 60g ・ 溶かしバター 30g
- ・ バニラオイル 適量
- ・ チョコチップ 30g

< 作り方 >

- ①ボールに卵・砂糖を入れ、よく合わせます。
- ②さらに、牛乳・溶かしバター・バニラエッセンスを加え混ぜ、米粉とベーキングパウダー・チョコチップを加えてよく混ぜ合わせます。
- ③型に流し、170℃—25分～30分焼成します。