簡単マーラーカオ

【材料】（マフィンカップ5個分）

米粉（山形県産米粉）	100ｇ
卵	1個
豆乳	90ｇ
純黒糖	20ｇ
きび砂糖	20ｇ
米油	40ｇ
しょうゆ	小1
ベーキングパウダー	小1

【作り方】

1　蒸し器にお湯を入れて沸騰させておく。
2　豆乳に純黒糖ときび砂糖を混ぜて溶かしておく。
3　米粉にベーキングパウダーを混ぜておく。
4　卵を泡立て器でよく混ぜ、米油、②、しょうゆを加えよく混ぜる。
5　④に③を加えよく混ぜ、型に入れる。
6　蒸気の上がった蒸し器で、強火で12～14分ほど蒸す。

【ポイント】

☆ 上記以外の米粉を使用する場合は豆乳の量の調整が必要。動画の生地を参考にして下さい。
☆ 米粉はふるわなくてよい。
☆ 米粉はグルテンを形成しないのでぐるぐる混ぜてよい。
☆ 純黒糖やきび砂糖は溶けにくいので予め豆乳に溶かすが、白砂糖を使用する場合は不要。
☆ 紙製のマフィンカップは不可。シリコン加工が施してあれば可。