

米粉の型抜きクッキー

【材料】

米粉（田中製粉）	140g
卵	1個
きび砂糖	30g
植物油	30g
自然塩	少々



【作り方】

準備：ガスオーブンを150℃に予熱する

- 1 卵をときほぐす。
- 2 ボウルに 1 と植物油ときび砂糖、自然塩を入れ混ぜる。
- 3 2 に米粉を加え混ぜる。
- 4 生地を5mm程に伸ばし、型抜きをする。
- 5 150℃に予熱したガスオーブンで20分焼く。

【ポイント】

- ☆ 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何度も生地をまとめて伸ばし、使える。
- ☆ 電気オーブンなら160度から170度で焼く（予熱も）。
- ☆ 他メーカーの米粉で作る際は米粉の量の調整が必要。

米粉のパンケーキツリー

【材料】 3～5枚分

米粉（田中製粉）	70g
卵	1個
ヨーグルト	60g
きび砂糖	15g
米油	大さじ1
塩	少々
ベーキングパウダー	3g
生クリーム	適宜
フルーツ	適宜
飾り用クッキー	適宜



【作り方】

準備：フライパンを温めておく。

- 1 卵を溶いておく。
- 2 ヨーグルトときび砂糖を混ぜる。
- 3 2に1と米油を加え混ぜる。
- 4 3に米粉とベーキングパウダーを加え、よく混ぜる。
- 5 フライパンを熱して焼く。
- 6 パンケーキが焼けたら冷まして、生クリームやフルーツ、クッキーなどを飾る。

【ポイント】

- ☆ 他メーカーの米粉で作る際は卵やヨーグルトの量の調整が必要。
- ☆ 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、グルグル混ぜてよい。