

米粉パウダーのおやつ

2021・1

リッチタイプ手作りケーキミックス

- ♪ 米粉パウダー200g
- ♪ ベーキングパウダー 小匙2
- ♪ 砂糖 30g
- ♪ バター 40g

☆粉類を泡立て器でよく混ぜ、刻んだバターを手の中でサラサラになるまで混ぜ合わせる
(フードプロセッサーの場合 すべての材料を入れてON、バターの塊が消えればOK)

ケーキミックスからの展開

クレープ

- ♪ ケーキミックス1cup
- ♪ 水 150～170cc
- ♪ 卵1個

どら焼き

- ♪ ケーキミックス1cup
- ♪ 水 50cc
- ♪ 卵1個
- ♪ しょうゆ小匙1
- ♪ あん

ホットケーキ

- ♪ ケーキミックス2カップ
- ♪ 卵1個
- ♪ 牛乳 2/3cup

シンプルタイプホットケーキ

- ♪ 米粉パウダー200g
- ♪ 砂糖大さじ2
- ♪ ベーキングパウダー小さじ2
- ♪ 牛乳180g
- ♪ 卵1個
- ♪ 米油大さじ2



1.粉類を混ぜ合わせる

2.別のボウルで牛乳、米油、卵をよく混ぜて 1 に注ぎ、もったりするまでよく混ぜる

米粉蒸しパン 4～5個

- ♪ 米粉パウダー100g
- ♪ 白砂糖15g 黒砂糖5g
- ♪ ベーキングパウダー小さじ1
- ♪ 牛乳110g
- ♪ 米油20g
- ♪ レーズン20g(熱湯で洗う)
- ♪ さつまいも80g(1cm角に切り電子レンジ2分)

1. 粉類を混ぜ合わせる

2. 別のボウルで牛乳、米油、をよく混ぜて1に注ぎ、もったりするまでよく混ぜる

3.篩り用のさつまいもを少し取り置き、さつまいもとレーズンを生地混ぜる

4.生地をカップに入れて取り置いたさつまいもをのせ、強めの中火で12分蒸す