

v8.8.6

米粉のかすていら

おやつづくり

材料

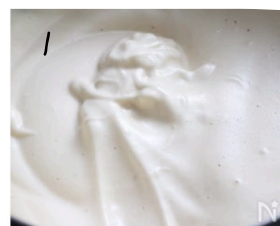
米粉 ... 50g
たまご ... 2コ
砂糖...40g
はちみつ...20g

作り方

※オーブンを180度に予熱する。
※湯煎用のお湯を用意する。
※パウンド型にオーブンシートをしく。



- 1 ボウルに卵を割り入れ、ハンドミキサーでほぐし、砂糖を加えて湯煎をしながら3分間泡立てる。（湯煎は卵液の温度が人肌になったら外します）
- 2 はちみつを湯煎して温めて、1の生地を少量加えて混ぜてから1のボウルに加え、ハンドミキサーで混ぜる。
- 3 米粉を振るいながら加え、ハンドミキサーで30秒混ぜる。
- 4 型に生地を流し、10cmほどの高さから生地を落とし、霧吹きをかけてからオーブンで180℃10分、160℃20分焼く。
- 5 焼きあがったら型から外して粗熱をとって、表面が乾かないようにしっかりラップをして6時間以上置いてから召し上がってください。（時間をおいたほうがしっとりします。型に入れたままだとあせをかくので型から外してください。



※マスクの持参をお願いいたします。