



マミーズキッチン 公開レシピ°

米粉のケーキ



材料(1人分) 卵、乳、小麦不使用だからアレルギーの子も食べられる！

米粉・・・10g ベーキングパウダー・・・2g 砂糖・・・3.3g 油・・・6.7g 豆乳・・・21g

作り方

- 1 全部の分量を量っておく
- 2 油と豆乳をミキサーで乳化させる
- 3 米粉、ベーキングパウダー、砂糖を乳化させたところに優しくへらで混ぜる
- 4 耐熱のカップにオーブン対応のお弁当カップを入れ生地を流し込む
- 5 180°に予熱したオーブンで18～20分焼いたら完成！

お好みでジャムやアラザンをのせてもおいしいです！



レシピを知りたいランチメニューがあったら先生に伝えてください！

次回10月の公開レシピは【コルカノン】になります！楽しみにしてください！