

## 《おやつ》 米粉カステラ



学校でも人気のデザートです。

### ▶材料（4人分）

米粉（小麦粉でもOK）	72g
砂糖	大さじ5
全卵	108g(2個)
無塩バター	45g
牛乳	大さじ1
ベーキングパウダー	小さじ1
カップ	4個

### ▶作り方

- ① 米粉とベーキングパウダーは合わせてふるう。
- ② 砂糖とバターを混ぜる。
- ③ ②に卵と牛乳を加える。
- ④ ③に①を入れて、さっくり混ぜる。
- ⑤ カップにわけると。
- ⑥ オーブンで焼く。（170℃20～25分）