

デザート



米粉カステラ



米粉で作ったカステラは、
外はさっくり、中はモチっとした食感です♪



材料 (4人分)	作り方
<ul style="list-style-type: none">• 米粉……………70g• ベーキングパウダー……小さじ1• バター……………32g• 砂糖……………40g• 卵……………2個• 牛乳……………大さじ1	<p>※オーブンは170℃に予熱。</p> <ol style="list-style-type: none">①米粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。②バターを溶かして砂糖を加えて混ぜる。③卵を割りほぐし、牛乳を加えてよく混ぜる。④③に②を加えてよく混ぜる。⑤④に①の粉をふるいながら加えて、ヘラでさっくりと混ぜる。⑥4等分にカップ分けし、オーブンで20分ほど焼く。竹串を刺し、生地がついてこなければ焼き上がり。(生地がつくようなら、さらに5分ほど焼く)