

給食のレシピ紹介

米粉のきな粉ケーキ



作りやすい量（10個くらい）

《材料》

◆ 米粉	150 g	◆ 豆乳	150 g
◆ きな粉	20 g	◆ 油	50 g
◆ ベーキングパウダー	6 g	◆ 水	20 g
◆ 砂糖	60 g		

《作り方》

1. 米粉、きな粉、ベーキングパウダー、砂糖を合わせて混ぜる。
2. 豆乳、油、水を合わせて混ぜる。
3. 1に2を加え混ぜ合わせる。
4. アルミカップに生地を入れ、170℃で15～17分焼く。