

# 洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)を使った料理



## 米・米 抹茶パウンド



バターではなく米油を使う、泡立て不要 混ぜるだけ   
簡単 米粉と抹茶のパウンドケーキ

…… 材料(18cm パウンド型1個分) ……

米粉(稲穂ゴールド)	80g
ベーキングパウダー	小さじ 1/2(1g)
抹茶	大さじ 1 (8g)
グラニュー糖	100g
米油	70ml
卵( M )	2 個
牛乳	30ml



…………… 作り方 ……………

- [準備] A. 米粉とベーキングパウダーと抹茶を合わせてふるっておく。  
B. 型に油(分量外)を塗り、クッキングシートに切り目を入れたものを型にはめる。  
C. 牛乳を入れた器を人肌のお湯に入れて温めておく。

1. 米油を入れたボウルを湯せんにかけてながら、グラニュー糖を3回に分けて加えてよく混ぜる。
2. ほぐした卵を1に入れて混ぜる。
3. 2に[準備]Aを入れて、ゴムベラの面で「の」の字を書くように、しっかり混ぜる。

**Point**…「切るように軽く混ぜる」ではありません！！

1つ「の」の字を書いたら、ボウルを少し回してまた「の」の字を書く、これを、粉気がなくなっても30~40回してください。

4. 3に[準備]Cの牛乳を加え、さらに混ぜる。
5. ボウルにラップをして1時間ほどねかせる。(夏場は冷蔵庫に入れる)
6. 生地を一混ぜしたら型に入れ、15cmほど上から落として上面をならしてから、180度のオーブンで20分、さらに160度にして25分焼く。
7. 竹串を刺して生地が付いてこないようなら、オーブンから出し、15cmほど上から落として焼きちぢみを防いだら、型から取り出して網に乗せ冷ます。

