



もちり (プレーン)

米粉のパンケーキ

.... 材料 (2枚分)

米粉(稲穂ゴールド)	100g
ベーキングパウダー	4g
砂糖	30g
卵	1個
牛乳または豆乳	80g
油 (なたね油、サラダ油など)	10g

.... 作り方

1. 米粉とベーキングパウダーをよく混ぜておく。
2. ボウルに卵と砂糖を加え、湯煎しながらよく混ぜる。
3. 2 に牛乳または豆乳を加えよく混ぜる。
4. 3 に1をふるいながら入れ、よく混ぜる。
5. 油を加えよく混ぜたら 30 分ほど寝かす。
6. 弱火で温めたフライパンに半分の生地を流し焼く。
7. 表面がぷつぷつとしてきたら裏返し、色がつくまで焼いたら出来上がり。
8. 残り半分の生地も同様に焼く。

