

洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)を使った料理



米粉がいつまでも ふわふわを保ってくれる

だし巻き卵

.....材料.....

卵	2個
A { 麵つゆ(2倍濃縮)	大さじ1
水	大さじ2~3
米粉(稲穂ゴールド)	小さじ2
{お好みで 砂糖	小さじ2}



レシピ作成：榎ミルズカトウ No.302

.....作り方.....

1. ボウルにAを混ぜ、卵を割り入れて、かるく混ぜる。
(混ぜすぎないことが、ふわふわの秘訣です。)
2. 卵焼き用フライパンに油をひき、1の1/3を流し入れ巻いていく。
3. 2をくり返し、卵を巻いていく。