



米粉パン

材料(マフィンカップ 6 個分)

米粉	200 グラム
ベーキングパウダー	小さじ 2
豆乳	200cc
きび砂糖	40 グラム
オリーブ油	小さじ 2
いちごジャム	60 グラム
いちごジャム(後入れ用)	30 グラム

- ① 米粉・ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- ② 豆乳・オリーブ油・きび砂糖・いちごジャムを合わせて、きび砂糖をよく溶かしておく。
- ③ ①と②を合わせてよく混ぜる。
- ④ マフィンカップ等耐熱の容器に生地を入れた後、上からジャムをのせ、竹串等でマーブル状になるように軽く混ぜる。
- ⑤ オーブン170℃15分で焼く。
- ⑥ 焼きあがったら完成♪