

いちごジャムの米粉蒸しケーキ（保育園・幼稚園向け）

合計加熱調理時間 約 15分

[1人分：117kcal/食塩相当量：0.3g]

小麦粉・卵の代わりに米粉を使用。もちもちした、優しい甘さの蒸しケーキです。



材料（16人分 [1人分1個]）

<材料a>	
米粉	240g
ベーキングパウダー	9g
砂糖	60g
塩	小さじ1/2
豆乳：無調整	300cc
サラダ油	大さじ1・1/2
イチゴジャム	180g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

16人分 [1人分1個]
 (直径7.5cm×高さ4cmの紙カップ 16個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	15分	100℃

下ごしらえ

・米粉、ベーキングパウダーは合わせてふるう。

作り方

1. ボールに<材料a>と半量のイチゴジャムを入れてよく混ぜ合わせる。
2. 紙カップに1のたねを入れて、残り半量のイチゴジャムを上のにせ、20mmのホテルパン1枚に並べ、【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、粗熱を取る。

調理ポイント ◆ジャムを変えれば、応用も可能。