

米粉のパンケーキ

合計加熱調理時間 約12分

[1人分：327kcal／食塩相当量：0.5g]

もちもちとした食感が楽しめる米粉のパンケーキ。甘さ控えめで、トッピングなどのアレンジも自由自在。



材料（5人分 [1人分2枚]）

卵	4個
きび砂糖	50g
牛乳	150cc
米粉	200g
ベーキングパウダー	8g
サラダ油	大さじ2
お好みのフルーツ	適量
ホイップクリーム	適量

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

5人分 [1人分2枚]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	12分	170℃

作り方

- ボールに卵、きび砂糖を入れて、きび砂糖をすりつぶすように混ぜ、牛乳を加えてさらに混ぜる。
- 1に米粉、ベーキングパウダーを加え、しっかり混ぜ合わせ、サラダ油を加えてよく混ぜ合わせる。
- フッ素加工の目玉焼きプレート2枚に2の生地を流し入れ、余分な空気を抜き、グリッドにのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、皿に盛り付けて、お好みのフルーツやホイップクリームを添える。



調理ポイント

- ◆目玉焼きプレートに油を塗らない方がきれいに焼き上がる。
- ◆1/2サイズの目玉焼きプレートはステーにかからないため、グリッドに乗せて加熱すること。