



ふわふわ お米の蒸しケーキ

【材 料】

米粉	100 g	マーマレード (オレンジピール)	100 g 10 g
ベーキングパウダー (重曹を使うと表面が変色することがあります ので、ベーキングパウダーを使ってください!)	6 g	牛乳	25 g
上白糖 提供:熊本製粉株式会社	100 g	サラダ油	50 g
		全卵	160 g

オレンジピールはお好みで!
(無くてもかまいません)

【作り方】

- ① 全卵を溶き、上白糖とマーマレードを加え、混ぜる。
- ② 米粉とベーキングパウダーを合わせて篩ったものを①に加え、混ぜる。
- ③ ②に牛乳とサラダ油を加え混ぜる。
- ④ 厚手のアルミカップ
(直径55mm高さ33mm程度)に生地70gを分けて入れる。
- ⑤ 中程度の蒸気(98℃)で15分蒸す。

*冷めた後上部に切れ込みを入れ、生クリーム・オレンジピールで仕上げる。

九州米粉食品普及推進協議会