

# 米粉ココアパン クリーム添え



材料 パウンドケーキ型 1 本分

A	米粉・・・・・・・・・・150g	酢・・・・・・・・・・小さじ 1 杯
	ベーキングパウダー・・・大さじ 1 杯	植物油・・・・・・・・大さじ 1 杯
	純ココア・・・・・・・・・・大さじ 1/2 杯程度	豆乳・・・・・・・・・・150～200 cc 程度
	砂糖・・・・・・・・・・35g	ホイップクリーム・・・適量

## 手順

1. ボウルで A を混ぜる
2. ①へ、酢・植物油・豆乳を加え混ぜる  
※豆乳の目安は、ホットケーキの生地くらいのなめらかさになるまで
3. パウンドケーキ型にクッキングシートを敷いて、生地を流し込む
4. 180～200 度に予熱したオーブンで、20 分程度焼く  
※竹串を刺してみて、生地がくっつかなければ大丈夫
5. 焼きあがったら型から外し、しっかりと冷ましてから、一口サイズに切り分けて盛り付け、泡立てたホイップクリームを添える