

米粉パン（レーズン）



材料 パウンドケーキ型 1 本分

米粉・・・・・・・・・・150 g	サラダ油・・・・・・・・大さじ 1 杯
ベーキングパウダー・・・大さじ 1 杯	豆乳・・・・・・・・・・180ml
砂糖・・・・・・・・・・25 g	レーズン・・・・・・・・・・50g くらい
酢・・・・・・・・・・小さじ 1 杯	

手順

1. オーブンを 180℃で予熱する
2. ボウルに米粉・ベーキングパウダー・砂糖を入れ、泡だて器で混ぜる
3. 酢・サラダ油を加え、豆乳を生地 hardness を見ながら加える
(生地の硬さの目安は、ホットケーキの生地くらいがよい)
4. ケーキ型の底にレーズンを敷き、その上に生地を流し込む
5. 25 分程度オーブンで焼く