

米粉のミニメロンパンクッキー

🕒 調理時間 約30分

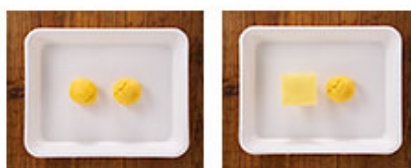


材料 12個分

のせて焼くメロンパンシート 3枚
 米粉 100g
 ベーキングパウダー 小さじ1
 砂糖 大さじ3
 米油 大さじ3
 全卵 1個

作り方

- ① ボウルに米粉、ベーキングパウダー、砂糖を入れよく混ぜる。
- ② 米油を加え、ゴムベラで切るようにまんべんなく混ぜる。全卵はよく溶きほぐしておく。
- ③ ②に米油が全てなじんだらよく溶きほぐした全卵を加えしっとりするまで混ぜ、一つの塊にする。
- ④ 12等分に丸め、トースター1000Wで7～8分焼く。
- ⑤ 一度取り出し、メロンパンシート（1枚を4等分にしたもの）をそれぞれせる。



- ⑥ さらにトースターで1000Wで3～5分こんがりとなるまで焼く。

ワンポイントアドバイス

米粉の生地をトースターで焼くと生地に割れ目ができるので
 その上にメロンパンシートをのせて焼くとできあがりの模様がメロンパンみたいになるよ。

※調理後はお早目にお召しあがりください。
 ※やけどにご注意ください。
 ※食材を切る際はケガにご注意ください。