

発酵 なしで作る

「米粉たまごパン」Recipe



器具

- ・ボウル
- ・ゴムベラ
- ・計量カップ
- ・計量スプーン
- ・はかり
- ・ポリ袋
- ・スケッパー
- ・オーブン用シート

材料(6個分)

- | | |
|--------------|------|
| ・たまご | 1個 |
| ☆ ・砂糖 | 30g |
| ☆ ・米粉(パン用) | 180g |
| ☆ ・ベーキングパウダー | 2g |
| ☆ ・塩 | 少々 |
| ・バター | 20g |
| ・牛乳 | 90cc |

作り方

(前準備)

- ◇オーブン予熱 200℃／15分。
- ◇バターを電子レンジ又は湯煎で温め溶かしておく。
- ◇卵は溶いておく。

※米粉はグルテンフリーミックス粉を使用

(作り方)

- ①ポリ袋に☆の材料(砂糖、米粉、ベーキングパウダー、塩)を入れ軽く混ぜる。
- ②残りの材料を加え更に混ぜる。
- ③生地がまとまったら、ポリ袋を切り開き生地が均一になるまでこねる。
- ④6等分し丸めて形を整える。
- ⑤オーブン用シートにのせ、予熱を入れておいたオーブンで焼く。

(200℃／15分)

焼きむらを防ぐため10分ぐらいで天板を反転させる。

※温度設定や焼き時間は、ご家庭のオーブンによって適宜調節してください。

Comment

ポリ袋を使って簡単に作れる発酵いらずのお手軽クイック米粉パン。
冷めると固くなるので、電子レンジやトースターでリベイクしてふわもち焼き立てに！
ジャムやサンドウィッチ風に具材を挟むのもおすすめです。