

米粉蒸しパン (5個分)



材料

米粉	85グラム
ベーキングパウダー	小さじ1強
砂糖	大さじ3強
調製豆乳	135グラム
サラダ油	大さじ1
酢	小さじ1

作り方

- 1, 米粉とベーキングパウダー、砂糖を混ぜておく。
- 2, 豆乳と油と酢を混ぜ、1に加えて混ぜ合わせる。
- 3, 2をアルミカップに入れて、強火で12～13分蒸す。