

米粉の蒸しケーキ

＜材料 5 個分＞

米粉	75 g
ベーキングパウダー	3 g
塩	0.3 g
卵	40 g
砂糖	50 g
牛乳	25 g
サラダ油	45 g
甘納豆	15 g
アルミカップ	5 枚

＜作り方＞

- ① ボールに米粉・ベーキングパウダー・砂糖・塩を入れ、よく混ぜる。
- ② 卵・牛乳・サラダ油を加え、よく混ぜる。
- ③ 甘納豆を加え、さっくり混ぜる。
- ④ アルミカップに流し入れ、15～20 分くらい蒸す。（竹串を刺して生っぽい生地がついてこなければ出来上がり）

黒糖ナッツ

＜材料 5 人分＞

いり大豆	60 g
黒砂糖	35 g
水	10 g

カリカリとした食感で、つつい止まらなくなっています。食べすぎ注意です！

＜作り方＞

- ① 鍋に黒砂糖と水を入れ、火にかけ弱火にする。
- ② 黒砂糖が溶け、煮立ってきたら、いり大豆を加え火を止める。
- ③ 余熱でパラパラになるまで混ぜる。（水分が残っていると冷めたときにくっついてしまいます。）