

# 若草色のパンケーキ

材料(タミさんのパン焼き器ミニ1台分)

卵	2個
砂糖	大さじ4
塩	小さじ1/3
牛乳	大さじ4
米粉	80g
青大豆の黄粉	大さじ2
ベーキングパウダー	小さじ2



- ① パン焼き器の内側にバター(分量外)を塗っておく。
- ② ボウルに卵・砂糖・塩・牛乳を入れてよく混ぜ米粉・黄粉・ベーキングパウダーを合わせたものを振り入れさっと混ぜ合わせます。
- ③ ①のパン焼き器に②の生地を流し入れ中火よりやや弱めの火加減で10分焼きます。表面が焼けてさわっても生地が付いてこなければ出来上がりです。

