

タミさんのパン焼き器ミニ がんづき風

★材料（1回分）★

卵	1 個
黒砂糖（粉末タイプ）	大さじ 2
塩	ひとつまみ
牛乳	大さじ 2
小麦粉	50g
ベーキングパウダー	小さじ 1/2
黒ごま	少し
バター	10 g

《作り方》

- ①パン焼き器の内側にバターを多めにぬります
- ②ボウルに卵を割りほぐし、黒砂糖、塩、牛乳を加えてよく混ぜます
- ③別のボウルに小麦粉とベーキングパウダーを入れ、乾いた泡立て器で混ぜ合わせます
- ④②のボウルに③の粉類を加えて混ぜます
- ⑤パン焼き器に④の生地を流し入れ、フタをして、中火と弱火の間くらいの火加減で焼きます
3分焼いて様子を見ます
さらに5分～7分焼き、生地の表面が焼けていればできあがり