

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	少し
牛乳	大さじ 2
小麦粉	50g
ベーキングパウダー	小さじ 1/2
ごま	少し



- ① パン焼き器の内側にバターを多めに塗ります。
- ② ボウルに卵を割りほぐし、黒砂糖・塩・牛乳を加えて泡たて器でよく混ぜ合わせます。
- ③ 別のボウルに小麦粉 50gとベーキングパウダー小さじ 1/2 を入れ、乾いた泡だて器を使って混ぜ合わせます。(合わせてふるった状態)
- ④ ②のボウルに③の粉類を加えて混ぜます。(混ぜすぎに注意)
- 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 分くらい焼いて生地が盛り上がってきたら表面にごまをふり、再びフタをして焼きます。
- ⑥ 焼き始めから 10 分くらいで焼き上がります。竹串を刺してみても何もついてこなければできあがりです。

※ ごまのかわりに胡桃やケシの実をふってもいいでしょう。