

## ◎ 米粉のココア蒸しパン

### <材料>

米粉のホットケーキミックス粉	120g
ココアパウダー	6g
無調整豆乳	120cc
サラダ油	45cc

### (作り方)

- ① 米粉のホットケーキミックス粉とココアパウダーをザルなどで振るう。
- ② 豆乳とサラダ油を泡だて器でしっかり混ぜる。(豆乳と油が分離しなくなるまで)
- ③ ケーキの型にクッキングシートを敷き、液を流し込しこんで15分ほど蒸す。

\*シリコン素材のものなら、クッキングシートはなくても大丈夫です。

\*蒸し時間は型の大きさによって変わります。15分はあくまで目安です。

\*ホットケーキミックス粉に砂糖が入っていない場合は、追加してください。

### ◎ ワンポイント

ココアパウダーの代わりに角切りの「さつまいも」や「かぼちゃ」、「チーズ&ハム」などのアレンジも楽しいです。