



米粉のワッフル

サクサク食感の米粉ワッフルです。

お好みでアイスクリームやあんこを添えてお召し上がりください

材料（作りやすい分量）

- ・ HP米粉N…100g
- ・ ベーキングパウダー…0.5g
- ・ グラニュー糖…40g
- ・ 卵…1個
- ・ バター…30g
- ・ 牛乳…120g

ワンポイントレッスン

生地性および食感は牛乳の量で調整出来ます

小麦粉とは違う、中はモチ、外側はカリッとした食感が特徴です

ソースは、黒蜜やみたらし味のものを使用するとさらに小麦粉のワッフルとは違う風味になります

作り方

- ①牛乳は40℃程度に温め、バターは溶かしておく
- ②卵とグラニュー糖をよく混ぜ、グラニュー糖を溶かす
- ③牛乳と加えて混ぜる
- ④米粉とベーキングパウダーを加えて混ぜる
- ⑤溶かしたバターを加えて混ぜる
- ⑥180℃で3分焼く