



## 米粉のホットケーキ

ふんわりもっちりとした米粉のホットケーキ

お好みでメープルシロップやバターをのせてお召し上がりください

### 材料（3枚分）

- ・HP米粉R…100g
- ・ニップンふっくらベーキングパウダー…8g
- ・卵…1個
- ・砂糖…40g
- ・牛乳…60g
- ・サラダ油…12g

### ワンポイントレッスン

小麦粉と違ってグルテンができないので  
しっかり混ぜても硬くなりません

生地をフライパンに落とすときは、  
少し高い位置から落とすと丸く広がります

### <トッピング>

- ・メープルシロップ、バターなどお好みで

### 作り方

- ①すべての材料をホイッパーで混ぜる
- ②フライパンに薄く油を塗り、中火で熱する
- ③ぬれたふきんの上にフライパンを置いて熱を取り、再び中火にかける
- ④80gの生地を中心落とす
- ⑤約3分焼き、表面にぶつぶつと穴が出来たら裏返し、約2分焼く
- ⑥器に盛り、お好みでバター、メープルシロップをかける