



## 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R…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、外側はカリっ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°C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°Cで3分焼く