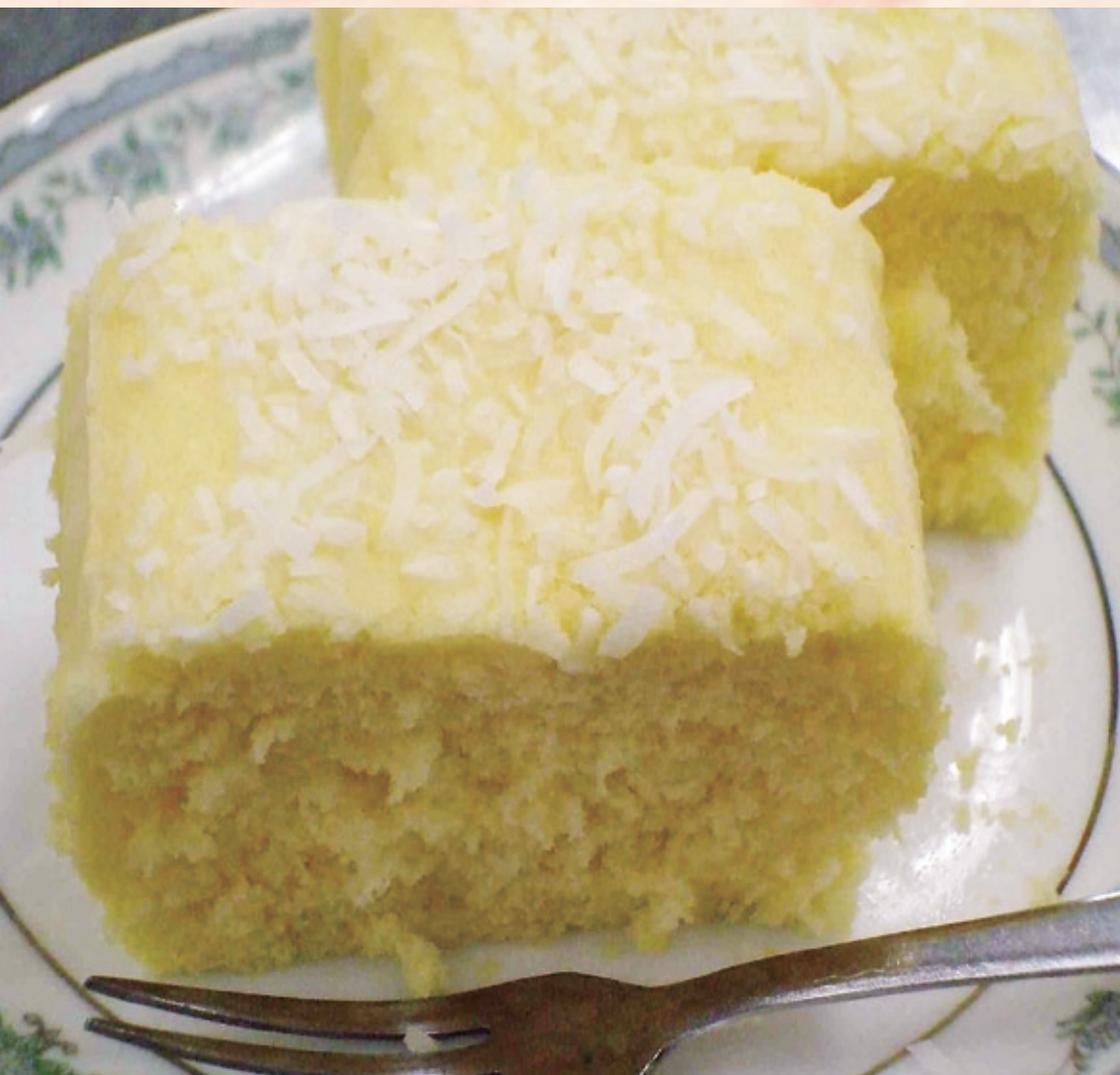


米粉の蒸しカステラ

こだわりの米粉 100%もっちりした食感



材料・分量

- 米粉 (100%) 150g
- 卵 5個
- 砂糖 140g
- 酒 大さじ1
- サラダ油 大さじ1
- バニラエッセンス 少々
- ドライフルーツ 適宜
- ココナッツ 適宜

作り方

1. ボールに卵を1個ずつ割り入れてほぐし、砂糖を3回ぐらいに分けて入れ、泡だて器で全体の2倍の量に増えるまで、時間をかけてきめ細かい白いクリームになるまで泡立てる。
2. 1に米粉を振り入れて混ぜ、酒、サラダ油、エッセンスを加えてよく混ぜ合わせる。
3. 型などに2を流し入れ、木しゃもじで上を平らにする。ココナッツを全体にふり、ドライフルーツもところどころに散らす。
4. 蒸気の立った蒸し器に3を入れ、強火で15分から30分蒸す。竹串をさしてみてもタネが付かなくなっていればできあがり。
5. 型から出して適当に切り分ける。