

## 材料

米粉	200g
砂糖	180g
塩	1g
抹茶	5g
ベーキングパウダー	8g
溶き卵（全卵）	160g
牛乳	20g
水	30g
有塩バター	60g

## 作り方

- ①大きめのボウルでバターを常温に戻します。柔らかくなったらクリーム状にして、砂糖を加えます。
- ②①に卵を少しずつ入れ、牛乳、水を加えます。
- ③米粉、塩、ベーキングパウダー、抹茶を一緒にして②に少しずつ加え、さっくりと混ぜます。
- ④型に流し入れ、蒸し器で20分蒸します。

### ちょっと一言

甘納豆を入れたり、抹茶の代わりにカボチャフレークや紫イモを使ってもおいしくできます。

女性部が  
教えます!

米粉で  
つくろふ

かんたん  
レシピ集

(西荒瀬支部)

## 抹茶の蒸しパン

