

米粉 de ヨコラスコーン

～ 25～ 28個分 ～



<<材料>>

パウダーライスAS 米粉ミックス)	500g
溶かしバター	200g
砂糖	225g
全卵	125g
食塩	5g
ハチミツ	50g
チョコチップ	250g
ベーキングパウダー	10g

① 砂糖にハチミツとベーキングパウダー・食塩を混ぜ米粉を入れる。

② ①に卵を入れて混ぜ合わせる。

③ 溶かしたバターをゆっくりと流し、混ぜ合わす。

④ チョコチップを混ぜ込む。

⑤ 50gくらいずつに分け、丸めて鉄板に並べ、160℃で15～20分焼く。