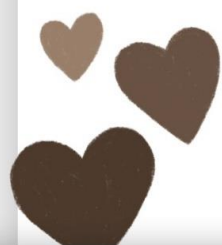




おいし〜

米粉ブラウニー



米粉ブラウニー

卵・乳・小麦を使わないブラウニー



【材料】15cm角型 1台分
絹ごし豆腐・・・ 150g
A きび砂糖・・・ 60g
米油・・・ 30g
B米粉・・・ 80g
ココアパウダー・・・ 20g
ベーキングパウダー 5g
塩・・・ 1g
バニラエッセンス・・・ 少々

【下準備】

- ボウルにBを合わせて振るっておく
- 絹ごし豆腐…水切り不要

【作り方】

①ボウルに絹ごし豆腐を入れ、泡立て器またはハンドミキサーでなめらかになるまで混ぜる

ポイント: しっかりペースト状にすることで、滑らかで密度のある仕上がりになる

②①にAを加えてよく混ぜ、さらにBを加えて粉気がなくなるまで混ぜる

③ホテルパンに生地を流し込み、表面をならし、スチームコンベクションオーブンで焼く
[170℃/湿度0%/20〜25分]

④焼き上がったら粗熱をとり、型のまましっかり冷まし、カットする

※卵・乳なしの場合、焼成後は必ず冷却⇨冷蔵で1〜2時間落ちつかせることでブラウニーらしいしっとりとした食感に安定。



ぜひ、作ってみてね