

# 米っこかるかん



材料(パウンド型20×8cm) 660kcal/個

■ 米粉	100g	} A
■ ベーキングパウダー	6g	
■ 山芋	100g	
■ 砂糖	40g	
■ 水	100cc	} B
■ 卵白	2個分	
■ 塩	少々	
■ 砂糖	10g	
■ サラダ油(ケース塗り用)	適量	

## 作り方

- ① 米粉とベーキングパウダーを振るっておく。
- ② 皮をむいた山芋をすりおろし、砂糖と水を加えミキサーにかける。(Aの材料)
- ③ ボウルにBを入れて、しっかりとしたメレンゲを作る。
- ④ ハンドミキサーを使って、③に②を加えて混ぜ、さらに①を少しずつ混ぜて、生地を作る。
- ⑤ あらかじめ油を塗っておいたケースに④を注ぎ、強火で15分蒸し器で蒸す。
- ⑥ クッキングシートにケースから取り出し、冷ます。

## MEMO