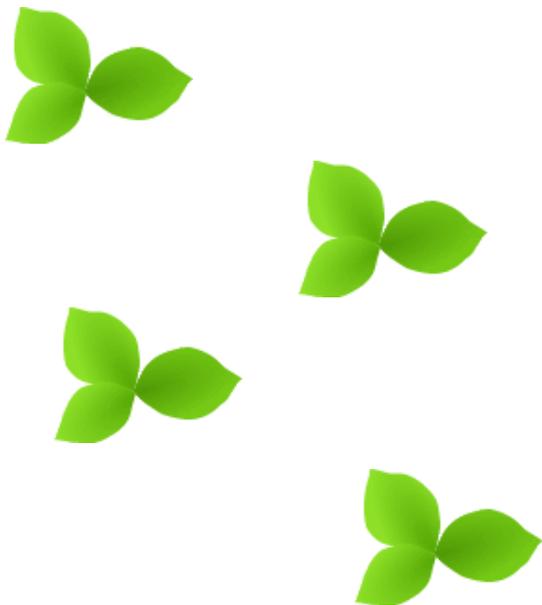


# 米っこ若葉



材料(アルミカップ9号、10個分)  
137kcal/個

■ 米粉	100g	} A
■ ベーキングパウダー	5g	
■ 抹茶	2g	
■ 卵	3個	
■ 砂糖	50g	
■ バター	大さじ1	
■ 白あん	200g	
(または黒あん)		



## 作り方

- ① ボウルにAを入れて混ぜ合わせておく。白あんを10個に分ける。
- ② 卵をときほぐし、砂糖を加え湯煎にかけトロリとするまで泡だて器(またはハンドミキサーの高速)でよく混ぜ合わせる。
- ③ ①、②と溶かしたバターをサックリと混ぜ合わせる。
- ④ アルミカップ(9号)の高さの1/3位まで③の生地を入れ白あんを上のにのせ、その上から生地をのせる。
- ⑤ 蒸し器で15分蒸す(強火)。

## MEMO