

平成26年度米粉料理コンテスト入賞レシピ

『もちもちカステラ』

〔材料・分量（5人分）〕

- ・卵…2個 ・砂糖…60g ・牛乳…大さじ1 ・サラダ油…大さじ1
- ・はちみつ…50g ・米粉…70g

〈作り方〉

- ① 卵を卵白と卵黄に分ける。
- ② 卵白と砂糖を混ぜ、メレンゲを作る。このとき砂糖は2回に分けて入れる。
- ③ メレンゲができたら、卵黄を少しずつ加え、さらに混ぜる。
- ④③ に牛乳、サラダ油、はちみつを加え、混ぜる。
- ⑤④ に米粉を2回に分けて加え、しっかりと混ぜる。
- ⑥⑤ の生地を20cm四方程度の型に流し込み、180℃のオーブンで10分、その後170℃に下げて35分焼いて、できあがり。

1~2日間冷やして食べると、さらにおいしい!

