

紅芋蒸しケーキ

紫色のふんわり蒸しケーキ



材料(直径 5cm のクグロフ型 5 個)

| | | |
|-----------|------|-------|
| 米粉 | ………… | 200g |
| ベーキングパウダー | ………… | 小さじ 1 |
| 砂糖 | ………… | 80g |
| 紅芋フレーク | ………… | 20g |
| ぬるま湯 | ………… | 100ml |
| 豆乳 | ………… | 200ml |
| レーズン | ………… | 大さじ 3 |

作り方

- 1 ボウルに紅芋フレークとぬるま湯を入れふやかしておく。
- 2 米粉、砂糖、ベーキングパウダーは泡立て器で混ぜ合わせておく。
- 3 2 に豆乳、1、レーズンを入れよく混ぜる。
- 4 型に生地を入れる。
- 5 蒸し器に並べ、強火で 15 分蒸す。