

はちみつブレッド

ほのかな甘いはちみつの香り、薄く切りトーストして朝食にもぴったり



材料 (20cm×7cm×7.5cm のパウンド型)

米粉		200g
片栗粉		50g
ベーキングパウダー		小さじ2
塩		小さじ1/2
はちみつ		60g
砂糖		30g
豆乳		250ml
オリーブ油		大さじ1

作り方

- 1 ボウルに米粉、片栗粉、塩、ベーキングパウダーを入れて泡立て器でよくかき混ぜる。オーブンは180℃に余熱しておく。
- 2 別のボウルにはちみつ、砂糖、豆乳を入れよく混ぜる。
- 3 2 に少しずつオリーブ油を入れ混ぜる。
- 4 3 に1を加え混ぜる。
- 5 パウンド型にオーブンペーパーをしき、4を流し入れる。オーブンで30-40分焼く。