

RECIPE



米粉ちんすこう

材料：9個分（約12g／1個で成形）

米粉	40g
片栗粉	10g
砂糖	18g
塩（ひとつまみ）	0.5g
ココナッツオイル（無臭の液体油代用可）	25g
無調整豆乳	10g
フレーバー	適量
（紫芋パウダー・ココナッツファイン・マンゴー顆粒など）	

下準備・ポイント

- ・オーブンを170度に予熱する。
- ・ココナッツオイルが固まっている場合は溶かしてから使用してください。（無臭のものがおすすめです。）
- ・味をつけずにプレーンでも美味しいです。



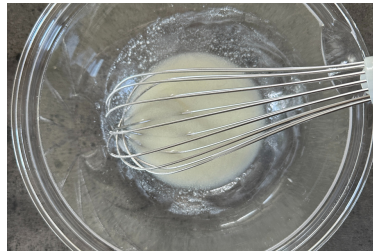
01

粉類（米粉、片栗粉、砂糖、塩）をボウルに入れ全体が均一になるまでよく混ぜる。



02

ココナッツオイル、無調整豆乳を別のボウルに入れしっかりと混ぜ合わせる。



03

②を①のボウルに入れゴムベラで粉気がなくなるまで混ぜ、フレーバーを混ぜ合わせる。



04

好みの形に成形する。ぼろぼろしているので一度ぎゅっと握ると成形しやすい。



05

クッキングシートを敷いた天板に乗せ、予熱したオーブンに入れる。170度20分～



06

出来立ては崩れやすいため、冷めてからお皿にうつして出来上がり♪

