

島根県立大学 ✽ 出雲市内子ども食堂 ✽ 出雲市社協が応援♪
お米のスイーツレシピ



お米のフィナンシェ

使用する食材（12個分/7cm）

- ・アーモンドプードル 50グラム
- ・米粉 30グラム
- ・ベーキングパウダー 1グラム
- ・卵白 60グラム
- ・バター 60グラム
- ・砂糖 40グラム
- ・はちみつ 10グラム
- ・牛乳 大さじ3
- ・塩 少々
- ・サラダ油 適量



アレルギー表示項目：卵

料理の手順

- ① . アーモンドプードル、米粉、ベーキングパウダーをふるいにかけ、合わせておく。
- ② . バターを鍋に入れ、弱火で溶かす。溶けたら中火にし、茶色になるまで加熱する。
- ③ . 卵白に砂糖、はちみつを加えて混ぜる。
- ④ . ③に①の粉と塩を少しづつダマができないように加える。
- ⑤ . ②のバターを少しづつ加えて馴染ませる。
- ⑥ . 型に油を薄く塗り、生地を型の8分目くらいまで流し込む。
- ⑦ . 180℃に予熱したオーブンで20分焼く。



「抹茶やココアなどの粉末を加えてもおいしいです」

