

●卵焼き用のフライパンで作る！米粉のオレンジバウムクーヘン

【材 料】(2人分)

・卵	: 1個	・米油(生地用)	: 大さじ1
・オレンジジュース(果汁100%)	: 50ml	・米粉	: 50g
・牛乳	: 大さじ2	・ベーキングパウダー	: 小さじ1
・砂糖	: 30g	・米油(加熱用)	: 大さじ1

【作り方】

- ① 生地を作る。ボウルに卵を入れてほぐし、オレンジジュース・牛乳・砂糖・米油を加え泡だて器で混ぜる。

Point→オレンジジュースのさわやかな風味をプラス！

Point→バターの代わりに手軽な米油でしっとり感アップ。香りのない植物油(サラダ油・太白ごま油など)なら何でもOK。

- ② ①に米粉を加えなめらかになるまで混ぜ、ベーキングパウダーを加え混ぜ合わせる。

Point→米粉は粉が均一でふるう手間がなくお手軽。米の甘みで砂糖の量が少なくても満足感がある！焼くとしっとり♪パサつかず焼き菓子にもおすすめ。

- ③ フライパンを中火であたため、ペーパータオルで米油をうすくぬる。

Point→フライパンの側面まで油をぬるときれいに焼ける。

- ④ ②の生地をお玉一杯分とり③のフライパン全体に広げる。弱火から中火にして、生地が周りが焼けてきたら卵焼きを作る容量で巻き、フライパンの端に置く。

Point→しっかり焼き色をつける！断面の層がきれいになる。

- ⑤ 再度フライパンにペーパータオルで米油をぬり、生地を入れ巻いていく。生地がなくなるまで繰り返す、巻き終わったらフライパンから取り出し、ラップをしてなじませる。

- ⑥ 粗熱が取れたらラップを外し、食べやすい大きさに切ってできあがり。

Point→焼きたては生地が包丁にくっつくので、粗熱がとれてから切り分ける。