

この袋を使って でつくる！ グルテンフリーケーキミックス

①この袋を使って簡単調理できる！

袋の中に材料を入れて電子レンジで3分チンするだけ！

②7大アレルゲン不使用

7大アレルゲンの持ち込みを禁止した専用工場で作っています。

③こだわりの原料とレシピ

九州産の米粉を使用しています。
材料は「豆乳(牛乳)」と「サラダ油」だけ！

プレーンとココアの
2タイプ♪

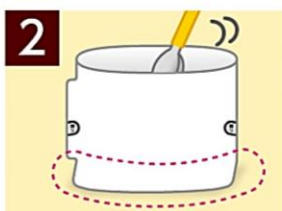


作り方は簡単!! 袋に材料を入れてレンジで3分!

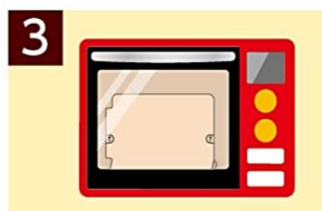
材料 ・豆乳…75g(大さじ5) ・サラダ油…24g(大さじ2) ●豆乳は同量の牛乳でもお作りいただけますが、乳アレルギーの方はご注意ください。



1 袋を開けて、材料(豆乳・サラダ油)を入れます。



2 材料をよく混ぜます。



3 電子レンジ(500W)で3分加熱します。



4 お皿に取り出して、できあがり!

●アレンジも簡単♪

プレーンの材料に「つぶしたバナナ」を加えて、**バナナケーキに!** 「いちごジャム」を加えて、**いちごケーキに!**

<グルテンフリーケーキをおいしく作るコツ>

ポイント① しっかり混ぜる!

袋の隅々まで粉をかきだしてしっかり混ぜましょう!
菜箸が混ぜやすいのでオススメです◎



✓チェックしてみよう!

- 横・底から覗いて隅に粉が残っていないか
- ダマがなく、全体がなめらかになっているか

ポイント② ラップで包む!

米粉は乾燥しやすい性質があります。
できあがったら皿に取り出して粗熱が取れたらラップで包みましょう。
次の日までしっとり柔らかく食べられます♪

