

## KA国産米粉



国産のうるち米を100%使用した米粉です。  
小麦粉の代用として、お菓子やパン、様々なお料理にご利用いただけます。  
焼き菓子に利用するともちり食感に仕上がります  
(みたけ食品工業株式会社)

## 白いんげんペースト



北海道産の白いんげんをじっくり炊き上げ、独自の製法でなめらかなペースト状に仕上げました。きめ細かく適度な硬さに仕上げているので、スープ、シチュー等の煮込み料理やデザート等、幅広いメニューにご使用いただけます。  
(キューピー株式会社)

## Recipe



## 和風米粉ケーキ

調理器具：スチーム  
コンベクションオープン

和泉市の中学校での特別献立で実施されています。白いんげんペーストと砂糖で白あんのような食感になり、しっとりしたケーキに仕上がります。

品番	食品名	1人分 単位	30人分 単位	切り方等
F2-3	米粉	8 g	240 g	A
332	砂糖	4 g	120 g	
	ベーキングパウダー	0.4 g	12 g	
343S	塩	0.05 g	1.5 g	
D32	米サラダ油	2.4 ml	72 ml	
	水	7 ml	210 ml	
A762	白いんげんペースト	6 g	180 g	B
332	砂糖	3 g	90 g	
	いちごジャム	5 g	150 g	
	アルミカップ	1 枚	30 枚	

※少量の米粉とベーキングパウダーを先に混ぜてから、他の材料に加えると、ベーキングパウダーがムラなく混ざります。

### 作り方

- ① 天板にアルミカップを並べ、いちごジャムを入れる。
- ② ボールに、Bを入れて、滑らかになるまで混ぜる。
- ③ 大ボールに、Aの材料を入れて混ぜる。※
- ④ ③に水を1/3入れて混ぜてから、油を少しずつ入れて、滑らかになるまで混ぜ、残りの水で硬さを調整する。
- ⑤ ④に②のペーストを加え、よく混ぜる。
- ⑥ ①のアルミカップに生地を流し入れる。
- ⑦ スチームコンベクションオープンの焼きモードで、予熱180℃10分 調理160℃10～15分で焼き、中心温度を測る。