米粉パンケーキのつくりかた

卵を割って溶きほぐす

生クリームと卵を混ぜる

粉と②を混ぜる

切るようにさっくりと

※トッピングはここで入れる

アルミトレーに流し入れ
石窯で焼く ※約３分

できあがり！

イチゴジャム

チョコソース

をかけてめしあがれ！

米粉パンケーキの材料・おいしさのヒミツは裏面に！

〈材料（ざいりょう）〉

○小麦粉（こむぎこ）…30g

○米粉（こめこ）…10g

○砂糖（さとう）…20g

○ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ …2g

○卵（たまご）……1コ

○生（なま）ｸﾘｰﾑ…40g

おいしさのヒミツ

★生地（きじ）には米粉（こめこ）が約（やく）２０％入（はい）っています。

★石窯（いしがま）で焼（や）くのでふんわり食感（しょっかん）です。

R10 プロジェクト

Rice Flour 10% project

—私たちは、米粉（こめこ）の需要拡大（じゅようかくだい）に取り組む
にいがた発「R10プロジェクト」を応援（おうえん）しています—

agri park
the agriculture experience place, niigata