

★お豆腐きな粉パン

材料 (天板 1枚分)

- | | | | |
|-------------|------|--------|------|
| • 豆腐(水切り不要) | 160g | • 卵 | 1個 |
| • 小麦粉 | 160g | • レモン汁 | 小さじ2 |
| • ベーキングパウダー | 小さじ1 | • きな米粉 | 小さじ2 |
| • 砂糖 | 25g | | |

作り方

1. 全ての材料をフードプロセッサーに入れて混ぜる。

2. 天板にクッキングシートを敷き、1をスプーンを使って落とし、170°Cのオーブンで30分焼く。

3. 焼けたら網の上に置いて冷まし、粗熱がとれたらできあがり!

