米粉でもちっと　ベイクド豆腐ポンデ

考案：今別府 靖子（料理研究家）

■材料（6 個分）

米粉	150g	＜シュガーグレーズ＞	
片栗粉	90g	粉砂糖	60g
ベーキングパウダー	6g	無調整豆乳	大さじ 1 と 1/2
絹豆腐	120g	その他お好みのトッピング	
きび砂糖	50g	（粉砂糖、抹茶パウダー、ココアパウダー、チョコスプレー、ナッツ、ドライフルーツ、きなこなど）	
米油	大さじ 1 と 1/2		
無調整豆乳	80 cc		
塩	少々		
抹茶パウダー	小さじ 1		
ココアパウダー	小さじ 1 と 1/2		

■作り方

① 米粉、片栗粉、ベーキングパウダーを合わせておく。

② ボウルに豆腐、きび砂糖、米油、無調整豆乳、塩を入れ、ペースト状に混ぜる。

③ ②に①を加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜたら 3 等分して、分けたものにそれぞれ抹茶パウダー、ココアパウダーを混ぜる。

④ ③をそれぞれ 16 等分し、小さなボール状に丸めたら、クッキングシートを敷いた天板に輪になるようにつなげて並べて置き、180 度のオーブン（下段 0）で約 13 分焼く。（丸めずにドーナツ型に流してもよい）

⑤ 粉砂糖と無調整豆乳を混ぜてトッピング用のシュガーグレーズを作る。

⑥ オーブンから取り出し、完全に冷めたらお好みでトッピングをする。

© 2024　公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構