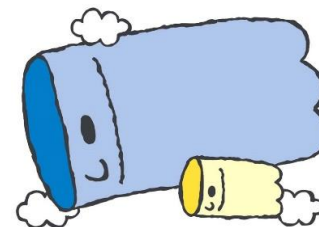


～こいのぼりケーキ～

(アレルギーの子用)



☆ 材料 (こいのぼり10匹分) ☆

米粉・・・60g

ベーキングパウダー・・・小さじ1弱

豆乳・・・・・・・・・・60mL

砂糖・・・大さじ1

油・・・大さじ1弱

飾りつけペン

ストロベリーパウダーor抹茶・・・2g

メープルシロップ・・・6g

☆ 作り方 ☆

- ① ボールに豆乳、砂糖、油を入れてよく混ぜる。
- ② ①に米粉とベーキングパウダーをよく混ぜたものを入れてよく混ぜる。
- ③ 天板にクッキングシートを敷いて、生地を流しいれ180℃に予熱したオーブンで15分くらい焼く。
- ④ 焼きあがったらこいのぼりの形に切って、飾りつけペンで飾りつけ♪

※飾りつけペンはこの割合で混ぜて作り、
ビニール袋に入れて端を切れれば出来上がり！

