

## 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、
米油	大さじ1と1/2	チョコスプレー、ナッツ、ドライフルーツ、きなこ
無調整豆乳	80ml	など)
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けて並べて置き、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 オーブンから取り出し、完全に冷めたらお好みにトッピングをする。