

タミさんのパン焼き器ミニ (がんづき風)

材料(1回分)

卵		1個
黒砂糖(粉末タイプ)	大さじ2	
塩		少し
牛乳	大さじ2	
小麦粉		50g
ベーキングパウダー	小さじ1/2	
ごま	少し	



- ① パン焼き器の内側にバターを多めに塗ります。
 - ② ボウルに卵を割りほぐし、黒砂糖・塩・牛乳を加えて泡だて器でよく混ぜ合わせます。
 - ③ 別のボウルに小麦粉 50g とベーキングパウダー小さじ 1/2 を入れ、乾いた泡だて器を使って混ぜ合わせます。(合わせてふるった状態)
 - ④ ②のボウルに③の粉類を加えて混ぜます。(混ぜすぎに注意)
 - ⑤ パン焼き器に④の生地を流し入れ、フタをして中火と弱火の間くらいの火加減で焼きます。 3分くらい焼いて生地が盛り上がってきたら表面にごまをふり、再びフタをして焼きます。
 - ⑥ 焼き始めから 10分くらいで焼き上がります。 竹串を刺してみて何もついてこなければできあがりです。
- ※ ごまのかわりに胡桃やケシの実をふってもいいでしょう。

