

# 6月のおすすめレシピ



## 材料

ベーキングパウダー	1g
牛乳	5cc
いい胡麻 白	2g
玉子	1/8 ヶ
小麦粉	25g
上白糖	5g
油	2g

## 作り方

- ①小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖は泡立て器等でよく混ぜ合わせる。
- ②油・牛乳・ごま・溶きほぐした玉子を混ぜ、①に加えて混ぜ合わせる。
- ③生地が均等になるように天板に広げ、170度程で10~20分程度焼く。
- ④焼きあがった③を薄めに切り、切った面が上になるように天板に並べて180度で10~20分焼く。

ごまの風味が広がって、見た目よりも和風テイストです!!

