

# 米粉でつくる 白いパンケーキ



食物アレルギー  
配慮レシピ



## 材料 (4人分)

「1歳からの好み焼粉米粉」(オ)	200g
豆腐 (絹)	200g
豆乳	200ml
砂糖	20g
油 (サラダ油等)	20g
【トッピング】	
メープルシロップ	大さじ2
その他好みの果物	お好みで



## 作り方

- ① ボウルにすべての材料を測り入れ、ダマが無くなるまでしっかり泡だて器で混ぜる。
- ② フライパンを弱火～中火に温め、生地を落として片面を焼く。(直径8cm)
- ③ ひっくり返して蓋をして焼く。
- ④ 蓋をとり、ひっくり返して、中火で1分間表面に焦げ目がつくまで焼く。
- ⑤ お皿に盛り付け、お好みでトッピングして完成。

注)

■メニューレシピ内の( )は企業名の略称です。

(エ) エスエスケイフーズ株式会社、(オ) オタフソース株式会社、(ケ) ケンミン食品株式会社、(永) 株式会社永谷園、(日) 日本ハム株式会社、(ハ) ハウス食品株式会社

■特定原材料8品目不使用です。

特定原材料とは「えび・かに(\*)・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)」です。

(\*)使用商品中の海苔については、えび・かにの生息域で採取しています。



## 使用商品

