

# 小麦粉不使用！米粉のチーズパン



---

## 材料 4人分（作りやすい分量）

米粉	・・・150g
牛乳	・・・150cc
卵黄	・・・1個分
粉チーズ	・・・50g
サラダ油	・・・小さじ2

---

## 作り方

1. オーブンを170度に予熱しておく。
  2. ボウルに米粉を入れ、次に牛乳を加えてダマがなくなるまでヘラで混ぜる。
  3. 卵黄、粉チーズ、サラダ油を加え、均一になるまで混ぜる。
  4. 8等分に丸め、クッキングシートを敷いた天板に並べる。
  5. 温めておいたオーブンで30分焼く。
- 

## 一口メモ

- ・卵のサイズは問いません。卵黄1個分を使用します。
  - ・牛乳を豆乳に替えてもおいしく作れます。
-