

# 米粉の蒸しパン

調理時間： 15分

材料 直径12cm型 1個分

米粉	70g
砂糖	大さじ1
ベーキングパウダー	小さじ1
水	100-120ml
油	小さじ1
塩	ひとつまみ
レモン汁	小さじ1

## 作り方

米粉、砂糖、ベーキングパウダー、塩を混ぜ合わせる。

水、油、レモン汁を に混ぜる。水の量は様子を見ながら調節する。

電子レンジ600Wで3-4分加熱する。