

【おとうふブラウニー】 10 個分の分量

米粉	60 g
ベーキングパウダー	1.2 g
ピュアココア	20 g
絹ごし豆腐	120 g
上白糖	50 g
サラダ油	26 g

- ①豆腐はなめらかにする。豆腐、砂糖、油をよく混ぜる。
- ②米粉～ピュアココアをふるい入れ混ぜる。
- ③鉄板にクッキングシートを敷き、②の生地を敷きこみ、表面をならす。
- ④180℃のオーブンで 20 分～25 分焼き、粗熱が取れたら切り分ける。

