

## 『米粉入りおやき』（8個分）



焼き色がついた部分は、パリッと香ばしく、生地はもちっとした、おやきに仕上がります！

### 材 料（8個分）

#### 【おやきの皮】

米粉パウダー	250g
中力粉（地粉）	250g
ベーキングパウダー	小さじ4
砂糖	大さじ2
サラダ油	大さじ2
塩	少々
水	250cc
お好みの具	適量

#### 【ねぎ味噌】

ねぎ	500g	
サラダ油	大さじ2	
赤唐辛子	2本	
かつお節	適量	
A	味噌	120g
	砂糖	60g
	みりん	大さじ4

### 作り方

- ①米粉パウダーと中力粉、ベーキングパウダーを混ぜ合わせ、ふるっておきます。
- ②①の粉に砂糖、塩を加えて混ぜ合わせ、さらにサラダ油、水を加えてよくこねます。
- ③表面が滑らかになるまでこねたら、生地を丸め、ラップにくるみ30分ほど寝かせます。
- ④生地を8等分にし、丸め、直径7cmほどの円形にのばします。
- ⑤具を包み、丸く形を整えます。5cm四方に切ったクッキングシートにのせ、蒸し器で15分間蒸します。  
**コツ&ポイント**：具を多く包みすぎると、蒸しあがりに生地が割れてしまう場合があります。
- ⑥油をひいたフライパンで焼き色をつけてできあがりです。

### ねぎ味噌の作り方

- ①フライパンにサラダ油を熱し、種を取って輪切りにした赤唐辛子を炒め、1cm位の斜め切りにしたねぎを炒める。
- ②①にAの味噌と砂糖を加え、次にみりんを入れて炒める。汁気をとばし、かつお節を加える。