

Soy mochi

ボール



豆腐・豆乳を使ったベビーカステラ

レシピ (約20個分)

- ホットケーキミックス 1袋 (150g)
- 全卵 1個
- 絹豆腐 1/2丁 (75g)
- 調整豆乳 100ml
- 煎茶(パウダー状) スプーン1/2(お好みの量で)
- グラニュー糖 適量
- サラダ油 適量



- ①豆腐をなめらかになるまで、混ぜる
- ②豆乳、卵、ホットケーキミックス、煎茶の順に加えて、混ぜる
- ③たこ焼き器に油をひき、生地を流し入れる (8割程度)
- ④ひっくり返しながらか弱火でじっくり焼く
- ⑤グラニュー糖をまぶして完成!

食物アレルギー
をお持ちの方

卵・小麦・大豆