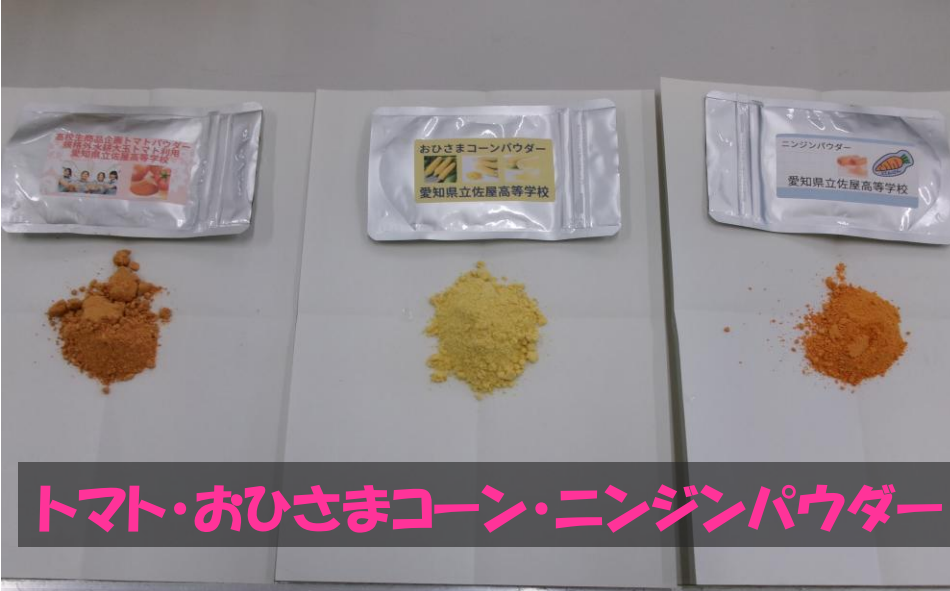




トマト・おひさまコーン・ニンジンパウダー



佐屋高校産規格外野菜パウダー利用

米粉・豆乳利用・卵なし



R8.7.3 食物アレルギー対応野菜パウダーパンケーキ



おひさまコーンパウダー・ニンジンパウダー・トマトパウダー

佐屋高校産規格外野菜パウダー利用

米粉・豆乳利用・卵なし

R8.7.3 食物アレルギー対応野菜パウダーパンケーキ

野菜パウダー米粉パンケーキ（食物アレルギー対応）

<材料>

米粉 100 g

砂糖 30 g

ベーキングパウダー 小さじ1

豆乳 130cc

好きな野菜パウダー 小さじ2

<作り方>

- 1.ボールに米粉、砂糖、ベーキングパウダー、野菜パウダーを入れ、よく混ぜる。
- 2.①に少しずつ豆乳を入れ混ぜ、ポタポタとおちるくらいの固さにする。
- 3.フライパンを熱し、油をひかずに焼く。
- 4.表面がブツブツしてきたらひっくり返し焼く。焼きすぎに注意する。

