

# おすすめレシピ



4～5時間では約40回が目安です。

1回=32ケ(40回=1,280ケ)

目安		約5回 (30 cmボール)	約10回 (15ℓバケツ)	約15回 (15ℓバケツ 1杯半)
材料名				
①	もちむぎ粉	100g	200g	300g
②	薄力粉	500g	1,000g	1,500g
③	卵	10ケ	20ケ	30ケ
④	もちむぎ茶	200ml	400ml	600ml
⑤	砂糖	500g	1000g	1500g
⑥	サラダ油	250ml	500ml	750ml
⑦	ベーキングパウダー	25g	50g	75g

## ～生地作り方～

※もちむぎ茶を作っておく。

- ① 卵を切るように混ぜておく。
- ② ①に砂糖を加えよく混ぜる。
- ③ ②にもちむぎ茶とサラダ油を加え混ぜる。
- ④ もちむぎ粉、薄力粉、ベーキングパウダーを加え混ぜ合わせる。

## ～基準分量(約1回分)～

- ①もちむぎ粉・・・20g
- ②薄力粉・・・100g
- ③卵・・・2ケ
- ④もちむぎ茶・・・40ml
- ⑤砂糖・・・100g
- ⑥サラダ油・・・50ml
- ⑦ベーキングパウダー・・・5g

☆ 回数が多いと生地の量も多くなりますので、ハンドミキサーを使用するとムラなく楽に混ぜることが出来ます。

☆ 生地をチャッキリに移す時、ゴムべらがあると便利です。

☆ 時間により焼き加減が異なりますのでキッチンタイマーの使用をお勧めします。