

スノーボール

●使用したエコープマーク品

(1)「エコープ国産米の米粉入りホットケーキミックス」

商品特徴: 国産の米粉、小麦粉を 100% 使用！卵と牛乳を混ぜて焼くだけでふんわりしっとりした口当たりが楽しめるホットケーキを作れます！

(2)「エコープこめ油」

商品特徴: 「こめ油」は、玄米を削って精白米にするときに出来る「米ぬか」を原料に作られる植物油です。こめ油は高温での調理に強く、香ばしくカラッと揚がるので、揚げ物に最適！冷めてもべたつきが少なく、おいしさが長持ちします。

●材料

- ・エコープ国産米の米粉入りホットケーキミックス…150g
- ・エコープこめ油…大さじ4
- ・砕いた落花生…30g
- ・砂糖…大さじ2
- ・粉砂糖(仕上げ用)…適量

●作り方

- ①オーブンを 170℃に予熱しておきます。
- ②エコープ国産米の米粉入りホットケーキミックスと砂糖、砕いた落花生を混ぜ、エコープこめ油を入れて混ぜます。
- ③まとまったら一口大の大きさに丸めて、170℃で 13～15 分焼きます。
- ④焼きあがったらそのまま放置して冷めます。
- ⑤冷めたら粉砂糖をまぶして出来上がりです！

