

玄米米粉を使ったフォカッチャ風



【材料】

玄米米粉 150g
小麦粉 50g
塩 少々
はちみつ 少々
ベーキングパウダー 少々
豆乳 150cc
オリーブオイル 50cc
ウインナー 3本
チーズ 3枚
イタリアンパセリ 少々
セミドライトマト(トマトのオリーブオイル漬け)
少々

【調理方法】

材料を混ぜて3cm位のボール状にまるめる。

まん中にトマトをのせてオリーブオイルを少々ぬり、200度のオーブンで25分位焼く。

(ウインナー・チーズ・パセリは細かくきざむ。)

東京都にお住まいのキョンキョンさんより。