



作り方

1. ボウルに米粉をふるい入れ、オートミールとてんさい糖を加え、混ぜ合わせる。
2. **1**に**A**と白ごまを入れ、さらによく混ぜる。ひとつにまとめてラップに包み冷蔵庫で約1時間休ませる。
3. **2**を16等分し、丸めて手の平でつぶして直径約4cm、厚さ約7mm程度の円形に成形する。
4. 平皿にアルミホイルを敷き、**3**を並べ、メニューの「**手動オープン**」**「160℃**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約20～25分焼く。

手動オープン

設定温度の目安
160℃

使用付属品



平皿

材料（16個分）

製菓用米粉	60g
オートミール	30g
てんさい糖または上白糖	20g

A オリーブ油	大さじ2
豆乳（調整）	大さじ2

④を合わせておく

白ごま	小さじ1
-----	------