おからパン



調理時間	約45分
カロリー	86kcal(1個分)

材料	(5個分)
生おから	100g
片栗粉	大さじ6
小麦粉	大さじ2
牛乳	70ml
塩	ひとつまみ
はちみつ	大さじ2

作り方

1. 材料をすべて混ぜ合わせ、5等分にして丸める。
2. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(1)を並べ、蓋をしてグリルに入れる。
3. ケーキ/パンモード弱めを選択し、タイマーを20分に設定し点火する。消火後そのままグリルの中で20分余熱する。

好みではちみつやジャムをつけても美味。