

手作りベーキングパウダーの作り方

わたしのとくぎ 1

普段からカレーのスパイスの調合やコーヒーの淹れ方などにこだわりがあるYさん。きっかけは買い物に行ってもコロナの影響で店頭でベーキングパウダーが品切れ状態だったため「自分で作ってみよう!!」と思ったそうです。理科実験のような気分で、作っててください。

材料：重曹 5g（食用添加用。掃除用は食用に向かないため注意）
クエン酸 3.8g（食用添加用。掃除用は食用に向かないため注意）
コーンスターチ、または米粉 5g
※コーンスターチを使うと仕上がりにまだら模様の焦げあとがつかうことがあります。
味に差はありません。
調理道具：汁茶碗のような深さのある容器、スプーン、保存容器（瓶などがよい）、計量器

1

重曹とコーンスターチ（または米粉）を深い容器で混ぜる。



ポイント

グルグルかき混ぜずすくいあげるように落としてながら混ぜる。

2

クエン酸を加えてさらに混ぜる。



ポイント

スプーンを替えてクエン酸を混ぜる。

3

密閉容器に入れる。



ポイント

少しずつ入れる。



パンケーキ、3.5センチ膨らみました！



マフィンもおいしく焼けました！