



クリスマス★セレクトカップケーキ

○材料（直径5cmの型6こ分）

米粉（製菓用）	100 g
ベーキングパウダー	3 g
さつまいも	60 g
三温糖	60 g
豆乳	80 g
サラダ油	20 g
ジャム（お好みのもの）	50 g
カップケーキ型	6 g

○作り方

- ①大きめのボールに米粉とベーキングパウダーを入れ、泡だて器でよく混ぜる。（ダマを無くす）
- ②さつまいもの皮をむき、一口大に切って水に5分さらす。
- ③さつまいもをレンジにかけてやわらかくする。
- ④さつまいもをフォークでよくつぶし、ペースト状にする。
★ダマが残らないように、しっかりつぶすこと。
- ⑤④を①とは別のボールに入れ、三温糖、豆乳、サラダ油を加え、泡だて器でその都度しっかり混ぜる。
- ⑥⑤のボールに①の粉を少しずつ入れながら、泡だて器で混ぜる。
- ⑦粉っぽさが無くなったら、スプーンを使って型に生地を入れる。
- ⑧水をつけた指で表面を平らにし、真ん中に穴をあける。
- ⑨穴の中にお好みのジャムを入れる。
- ⑩180度に余熱したオーブンに入れて、15～20分焼く。

★ポイント★

★米粉は必ず製菓用を使ってください。（ふくらみに関係します。）



ぜひ感想をお寄せください。

