

洋菓子 米粉(稲穂ミズホチカラ)を使った料理



小麦ゼロパンのカップケーキ

ココアとチョコチップ のカップケーキ

.....材料.....

米粉(稲穂ミズホチカラ)	300g
砂糖	24g
塩	5g
ココアパウダー	15g

} a
.....→

抹茶と甘納豆の カップケーキ

.....材料.....

抹茶 7g

水	270g
ドライイースト	4.2g
オリーブ油	12g
チョコチップ	80g

.....→ 甘納豆 120g



.....作り方.....

1. ケーキミキサー(フック)のボウルに水を入れ、しっかり混ぜた a を加え、低速で1分程混ぜ、オリーブ油とドライイーストを加え、4分ミキシングする。
2. 中速に切り替え15分ミキシングする。チョコチップを加え混ぜる(抹茶と甘納豆のカップケーキの場合は甘納豆を加える)
3. 型にグラシンを入れ、2を2/3ほどの高さまで流し入れる。
4. 30℃湿度85%で30分発酵する。グラシンの上から5mmほど下まで上がる。
5. 生地の上の部分に、はけでサラダ油を塗り、グラシンをかぶせる。(上部の乾燥を防ぐ)
6. 200℃に温めたオーブンで20分焼く。
7. オーブンから取り出して冷ます。

