

洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)を使った料理

ココアのカップケーキ (卵入り)



.....材料.....

(7cm のマフィン型 6 個分)

| | | |
|------------|-------|-----|
| 米粉(稲穂ゴールド) | 80g | } a |
| ココアパウダー | 20g | |
| ベーキングパウダー | 小さじ 1 | |
| 無塩バター | 90g | |
| 砂糖 | 70g | |
| 卵(L) | 1 個 | |
| 牛乳 | 90ml | |
| チョコチップ | 30g | |



.....作り方.....

1. 室温に戻したバターをボウルでねり、砂糖を 3 回に分けて入れ、そのつど白くなるまでよくすり混ぜる。
2. 溶きほぐした卵を少しずつ入れ、よく混ぜる。
3. 牛乳の 1/3 量を入れ混ぜ、あらかじめ混ぜたおいた a の 1/3 量を入れて、ゴムべらでよく混ぜる。
これを繰り返して、なめらかになるまで混ぜる。
4. チョコチップを 3 に入れて混ぜ、型に入れる。
5. 180℃に温めておいたオーブンで、4 を 30 分焼く。

レシピ作成：(株)ミルズカトウ No.205

抹茶のカップケーキ (卵入り)

.....材料.....

(7cm のマフィン型 6 個分)

| | | |
|------------|-------|-----|
| 米粉(稲穂ゴールド) | 100g | } b |
| 抹茶 | 大さじ 1 | |
| ベーキングパウダー | 小さじ 1 | |
| バター | 90g | |
| 砂糖 | 20g | |
| 卵(L) | 1 個 | |
| 練乳 | 60g | |
| 牛乳 | 40ml | |



.....作り方.....

1. 室温に戻したバターをボウルでねり、砂糖を 3 回に分けて入れ、そのつど白くなるまでよくすり混ぜる。
2. 溶きほぐした卵を少しずつ入れ、よく混ぜる。混ぜたら練乳を入れ、よく混ぜる。
3. 牛乳の 1/3 量を入れ混ぜ、あらかじめ混ぜたおいた b の 1/3 量を入れて、ゴムべらでよく混ぜる。
これを繰り返して、なめらかになるまで混ぜる。
4. 型に入れ、180℃に温めておいたオーブンで 30 分焼く。

レシピ作成：(株)ミルズカトウ No.206