

## 洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)を使った料理

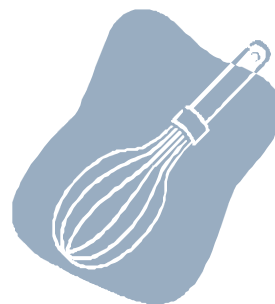
### ココアのカップケーキ (卵入り)



#### .....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。

### 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。