

きなこのカップケーキ

〈材料〉

溶き卵	…2 個分
無塩バター	…120 g
砂糖	…35 g
ホットケーキミックス	…150 g
きな粉	…30 g
牛乳	…50 g



※8号アルミカップ 8個分

〈作り方〉

下準備…オーブンを170℃に余熱しておく。

バターを常温に戻しておく。

1. ボウルにバターを入れ、クリーム状になるまで混ぜ砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる。
2. 1に溶き卵を少しずつ加え、その都度よく混ぜ、ホットケーキミックス、きなこ、牛乳を加えて切るように混ぜる。
3. アルミカップに生地を流し入れ、170℃に余熱したオーブンで15~20分焼く。

(竹ぐしをさしてみて生っぽい生地がついてこなければ完成)