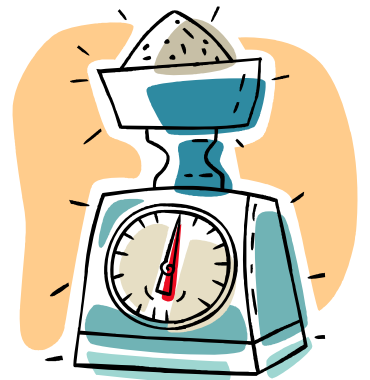


いま話題の「塩麴」を使った焼き菓子にチャレンジ！

オレンジヨーグルトのカップケーキ

《材料》 直径 6cm マフィンカップ 8～10 コ分

マーガリン（有塩・無塩どちらでも可）・・・100g
 グラニュー糖・・・・・・・・・・・・・・・・80g
 卵（M・Lどちらでも可）・・・・・・・・・・1コ
 オレンジマーマレード・・・・・・・・・・50g
 プレーンヨーグルト・・・・・・・・・・80g
 塩麴・・・・・・・・・・・・・・・・・・20g
 薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・180g
 オレンジピール・・・・・・・・・・40g
 お好みのリキュール・・・・・・・・・・小さじ2



《準備》

- (1) マーガリンは 大きめのボウルに入れ、室温で戻します。
- (2) 卵は 小さめの容器に入れ、よく溶きほぐして おきます。
- (3) プレーンヨーグルト、塩麴は 小さめの容器に合わせ、室温で戻します。

《作り方》

- ① マーガリンを 泡立て棒で 混ぜ、クリーム状にします。
- ② グラニュー糖を 3回に分けて加え、その都度 泡立て棒で しっかりすり混ぜます。
- ③ 白っぽくなれば、溶きほぐした卵を 3回に分けて加え、しっかり混ぜ合わせます。
- ④ オレンジマーマレードを 2回に分けて加え、泡立て棒で 混ぜ合わせます。
- ⑤ プレーンヨーグルト、塩麴をよくかき混ぜてから、④に加えます。
- ⑥ 薄力粉を 2回に分けて ふるい入れ、ゴムベラでさっくりと 混ぜ合わせます。
- ⑦ オレンジピール、リキュールを加え、ゴムベラで 軽く 混ぜ合わせます。
- ⑧ マフィンカップの8分目まで 生地を流します。
- ⑨ 170℃に温めたオーブンで、20～25分焼きます。
竹串をさして、何もついてこなければ 焼き上がり！
オーブンから取り出し、アミにのせて 冷まします。

