



ハンドミキサーなしで
作れます！



とっても簡単！～卵を使わない焼き菓子～

桜の花のカップケーキ

《材料》 直径 5cm マフィンカップ 約 6 コ分

＜カップケーキ＞

全粒粉・・・・・・・・・・130g	甘酒・・・・・・・・・・250g
薄力粉・・・・・・・・・・130g	サラダ油・・・・・・・・・・40g
ベーキングパウダー・・・10g	桜の花の塩漬け・・・・・・・・20g
グラニュー糖・・・・・・・・50g	桜のリキュール・・・・・・・・大さじ1

【準備】

- 桜の花の塩漬けは 水で振り洗いし、水気をよく拭き取っておきます。
洗いすぎると塩気が抜けるので、さっと洗う程度にしましょう！

【カップケーキを作ります】

- ① 大きめのボウルに、全粒粉、薄力粉、ベーキングパウダーをふるい入れます。
泡立て棒などで均一に混ぜ、グラニュー糖を加えます。
- ② 別のボウルに甘酒、サラダ油を合わせ、泡立て棒で混ぜ合わせます。
- ③ ①に②を加え、ゴムベラで混ぜ合わせ、粉っぽさがなくなれば、桜の花の塩漬け・リキュールを加え、ざっくりと混ぜ合わせます。（桜の花は飾り用に少しとっておきましょう）
- ④ 絞り袋に③を入れ、マフィン型に絞り入れ、飾り用の桜の花の塩漬けを飾ります。
- ⑤ オープンの天板に並べ、180℃に温めたオーブンで 25分くらい焼きます。
- ⑥ 竹串をさし、何もついてこなければOK！オーブンから取り出し、アミの上で冷めます。

*パウンド型などで焼いても良いでしょう。

