

プレーンのカップケーキ (大6～小8個分)

<ボール・小>
米粉 100g

<ボール・中>
アーモンドプードル 30g
ふくらし粉
・ベーキングパウダー 5g (縦に膨らむ性質)
・重曹 1g (横に膨らむ性質)

<ボール・大>
豆乳ヨーグルト120g
てんさい糖 50g
塩1g ひとつまみ

米油 or ココナッツオイル 50g



作り方

- ①中のボールを混ぜる。
- ②大のボールを泡立て器で混ぜ、砂糖が溶けるまで混ぜる。
さらに、油を加えて乳化させる。オーブンを180℃に予熱する。
- ③小のボールを②に入れて混ぜ、ヘラに変え、①を加えて素早く混ぜる。
- ④カップにスプーンで分け、180℃に予熱したオーブンで10分、160℃に下げて15分焼く。