

ココアのカップケーキ

(小6～大8個分)

<ボール・小>

米粉 100g

ココア 20g (量は調整して、抹茶やほうじ茶、紅茶、野菜のパウダーに変えて楽しめます!)

<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140g

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大のボールを混ぜ、砂糖が溶けるまで混ぜる。

大のボールに、油を加えて乳化させる。

③小のボールをココア、米粉の順に②に入れて混ぜ、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。

