

きなこクグロフ

きなこ金時豆の和風生地を小さなクグロフ型で焼きました



材料(10cm 程度のクグロフ型 4 個分)

上新粉	……	70g
きなこ	……	30g
砂糖	……	30g
ベーキングパウダー	……	小さじ 1
豆乳	……	150ml
砂糖	……	大さじ 1
なたね油	……	大さじ 1
金時豆の甘煮	……	20 粒程度

作り方

- 1 ボウルに、上新粉、きなこ、砂糖 30g、ベーキングパウダーを入れてよく混ぜておく。
- 2 別のボウルに砂糖大さじ 1、なたね油を入れてよく混ぜる。豆乳を少しずつ加えさらによく混ぜる。
- 3 2 に 1 を少しずつ加え、なめらかになるまでよく混ぜて生地を作る。
- 4 型に金時豆を入れ、生地を加え、180 度に温めたオーブンで 15 分程度焼く。