

かぼちやのカップケーキ

もちもちした香ばしいカップケーキです



材料（作りやすい分量）

米粉	100g
きな粉	20g
ベーキングパウダー	小さじ1
てんさい糖	60g
豆乳	160ml
かぼちや	120g

作り方

- 1 オーブンは180℃に予熱しておく。カップケーキ型になたね油を塗る。
- 2 米粉、きな粉。ベーキングパウダーをボウルに入れよく混ぜる。
- 3 かぼちやは、皮付きのまま一口大に切り、耐熱容器に入れる。ラップをかけてレンジ600Wで3分加熱する。やわらかくなったかぼちやは皮をとり、ボウルに入れ、フォークなどで潰す。
- 4 3のボウルに、てんさい糖、豆乳を加え混ぜる。なめらかになったら、2を加え粉っぽさがなくなるまで混ぜる。カップケーキ型に流し入れ、飾り用ナッツを上のにのせ、180℃のオーブンで20分程度焼く。