

かぼちゃのカップケーキ

ココナツの甘い香りふわふわしっとりケーキ



材料 (5個)

かぼちゃ	80g
米粉	80g
ベーキングパウダー	小さじ1
砂糖	40g
ココナツミルク	130ml
はちみつ	大さじ1
なたね油	大さじ1
塩	ひとつまみ

作り方

- 1 かぼちゃは皮をむき、さいころ状に切って、電子レンジ500W3分でやわらかくなるまで加熱し、はちみつをからめておく。オーブンは170℃に余熱しておく。
- 2 ボウルに、米粉、ベーキングパウダーを入れて泡立て器でかき混ぜる。
- 3 別のボウルにココナツミルク、砂糖、なたね油、塩を入れ泡立て器で混ぜる。
- 4 3に2を入れ混ぜ合わせる。
- 5 カップケーキ型に流し入れ、オーブンで15分程度焼く。
・ココナツミルクの代わりに、豆乳でもおいしくできます