

凍みもち入り蕎麦カップケーキ



材料 カップケーキ

6個分

・ そば粉	90g
・ 卵	1個
・ 砂糖	40g
・ 無塩バター	50g
・ 牛乳	100cc
・ ベーキングパウダー	6g
・ アーモンドパウダー	10g
・ 葛尾産凍みもち	1個

トッピング

生クリームやカラースプレーなどお好きなものをどうぞ。

作り方

カップケーキ

- ①. 牛乳、卵は常温にしておく
- ②. 粉類をボールに入れて簡単に混ぜ合わせる。
- ③. バターを電子レンジで約50秒温め溶かし、牛乳、卵と同じボールに入れて混ぜる。
- ④. ②の粉類を③を合わせ、ヘラでよく混ぜ合わせる。
- ⑤. よく混ぜたら、カップの中に生地を入れる。
- ⑥. 凍みもちを一口サイズに切って、生地の上に乗せる。
- ⑦. 180℃のオーブンで25分焼く。
- ⑧. 自分の好きなトッピングをする。

かんせい！



カップケーキは
底の直径5cmが
良い。

美味しさポイント

カップケーキがふわふわで凍みもちがもちもちで食感が楽しい。自分の好きなトッピングをすると見た目も可愛い。

葛尾中と山木屋中のコラボ企画です。
葛尾産凍み餅の食感と山木屋在来そばの香りがとても合います。