



ふきジャムのカップケーキ

<ふきジャム>

●材料

ふき……………2本
 グラニュー糖……………ふきと同量
 レモン汁……………大さじ1

●作り方

- ①ふきは、塩で板ずりする。熱湯で塩茹でし、冷水にとって皮をむく。
- ②ふきを小口切りにし、グラニュー糖で煮る。
- ③とろみが出たら、レモン汁を加え、火を止める。

<カップケーキ>

●材料(約20個)

小麦粉……………200g 卵……………3個
 バターまたはマーガリン 100g ベーキングパウダー …… 10g
 砂糖……………150g バニラエッセンス……………少々

●作り方

- ①ナイロン袋に小麦粉とベーキングパウダーを入れ、ふるっておく。
- ②大きめのボウルに溶かしたバターと砂糖を入れて混ぜる。さらに、割りほぐした卵を入れて混ぜる。
- ③②に①を入れて混ぜ、バニラエッセンスを加えてさらに混ぜる。
- ④カップに③を6分目まで入れ、ふきのジャムを上にとッピングする。
- ⑤予熱し180度のオーブンで約12分焼く。

同じ材料で
もう一工夫!

ボウル一つで簡単にできるケーキです。天パンにオープンシートを敷いて生地を流し込み、ゴムべらで平らにして焼き、あとで切ってもいいです。ふきジャムのほかに、マーマレードや、ナッツ類をとッピングしてもおいしいです。