



山落のカップケーキ

◆材料(約5cmのカップ 15個分)



材 料	分 量	材 料	分 量
山 落	200g	薄力粉	150g
バター	150g	ベーキングパウダー	小さじ1/2
砂糖	150g	くるみ(ロースト)	30g
卵	3個		

◆作り方

- ① 山落は下の赤い部分をよく洗って汚い部分は切り落とし、たっぷりの湯にタンサンを入れて、太いものは5分、細いものは3分程ゆでる。
- ② 山落は1cmのぶつ切りにし、くるみは粗めに刻んでおく。
- ③ ボールにバターを入れ泡立器ですり混ぜ、砂糖を数回に分けて加え、卵も徐々に入れ、その都度よく混ぜる。
- ④ **(A)** を入れ、ゴムベラでサックリ混ぜ、山落とくるみを加える。
- ⑤ カップに入れ、170～180℃のオーブンで14～15分程焼く。

ヒロコ先生のちょっと一言

短時間で焼き上がるカップケーキなので、山落の色がとばず美しい緑がそのままに出来上がります。

3～4日おいていただくと、しっとり香りもバツグンです。是非お試しください。

