

カップケーキ日野産ブルーベリージャム添え

さかえまち児童館

おやつ作り

2014. 9. 12

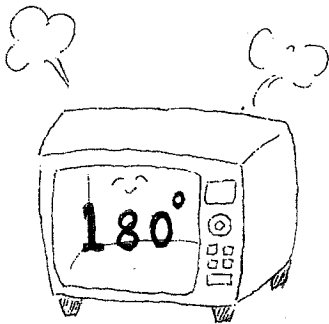
【カップケーキのざいりょう】(5こぶん)



- ・小麦粉(薄力粉) 115g
- ・ベーキングパウダー 4g
- ・牛乳 80cc
- ・さとう 100g
- ・バター 55g
- ・たまご 1こ

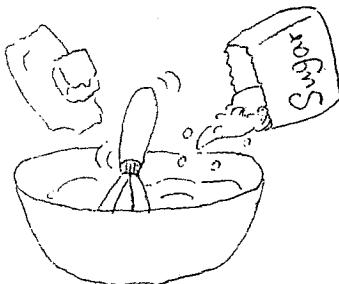
【つくりかた】

①



オーブンを180度に予熱しておく

②



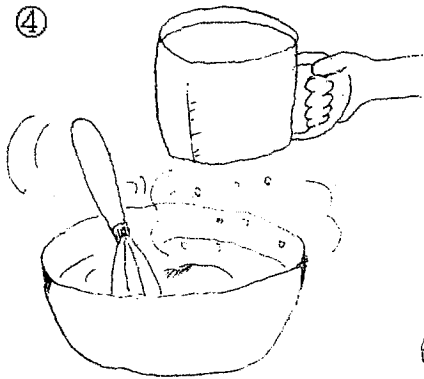
ボウルに常温において、やわらかくなったバターとさとうを入れ、泡だて器でよく混ぜる

③



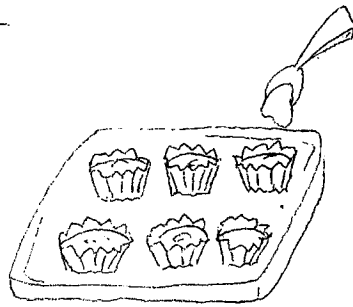
とき節、牛乳、バニラエッセンスをくわえ混ぜる

④



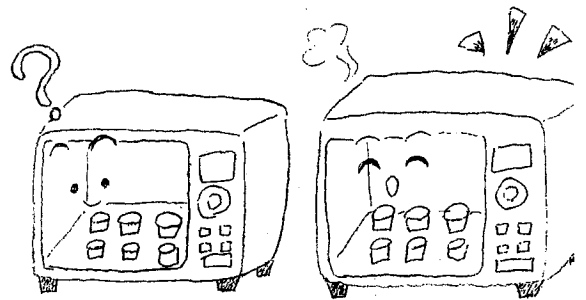
薄力粉とベーキングパウダーをふるい入れ、さらに混ぜる

⑤



スプーンを使って、アルミカップ8分目ぐらいまで入れる

⑥ 15min ⇨ 20min

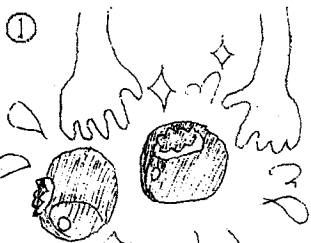


オーブンに入れ、20分ほど焼く(15分ぐらいで、焼きいろを確認する)

【ブルーベリージャムのざいりょう】

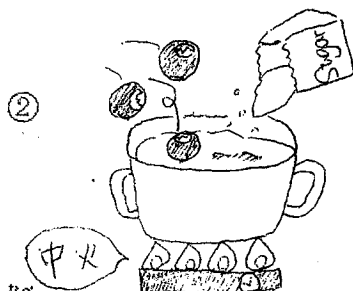
- ・ブルーベリー 200g
- ・さとう 50g
- ・レモン汁 少々

【つくりかた】



ブルーベリーをよく洗う

②



鍋にブルーベリーとさとうを入れ、中火にかける

③



レモン汁を少量くわえ、12~3分ぐらい煮つめる