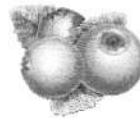




ブルーベリーのカップケーキ

ざいりょう こぶん
材料 (4個分)

マーガリン 50g ブルーベリージャム 60g
たまご 卵 (M~L) 1個
グラニュー糖 50g
ぎゅうにゅう 牛乳 80cc
はくりきこ 薄力粉 100g
アーモンドプードル 10g
ベーキングパウダー 4g
バニラオイル (お好みで)
マフィンカップ



作り方

- 1、オーブンを180度^{よねつ}に予熱する
- 2、ボウルにマーガリンとグラニュー糖^{いしろ}を入れ、白っぽくなるまで^{あわだ}泡立てる
- 3、溶いた卵^{すこ}を少しずつボウルに^{くわ}加えながら^ま混ぜる。卵^{すべ}を全て入れたら、バニラオイル (お好みで) を^{すうてき}数滴入れ、牛乳も少しずつ加えて^{よく}良く混ぜる。
- 4、薄力粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダーを^{いっしょ}一緒にふるいに入れふるう。
- 5、ふるった^{こなるい}粉類をボウルに加え、ゴムベラで^{こなけ}粉気がなくなるまで混ぜる。
- 6、ジャムを加え、^{かる}軽く混ぜ、マフィンカップに^{ながしこむ}流し込む。
- 7、180度^{おんど}に余熱したオーブンで20分~30分焼く。
- 8、できあがり！

※ オープンによっては、^{おんど}温度や^や焼く^{じかん}時間に^{ちが}違いが出てくるよ！^{きじ}生地^{ひょうめん}の^わ表面が割れてきたら、^{とりだし}オープンから取り出してね。

