

舞鶴抹茶カップケーキレシピ(米粉)

給食のレシピをご家庭用にアレンジしています。

【材料(1人分)】

・米粉	10g
・ベーキングパウダー	0.4g
・さとう	5g
・牛乳	10g
・オリーブ油	2.5g
・舞鶴抹茶	0.2g
・マフィンカップ(小)	1個



小さめの分量です。
倍の量で市販のマフィン1個分ぐらいです。

【作り方】

- ① オーブンを180℃に予約しておく。
- ② さとう、牛乳、オリーブ油を泡だて器で混ぜ合わせる。
- ③ ②に舞鶴抹茶、米粉、ベーキングパウダーをふるって入れて混ぜる。
- ④ カップに入れ、180℃ 約10分焼く。