

山芋

カップケーキ



材料（カップ5個分）

- ・山芋パウダー…………… 1袋（水大さじ3）
- ・米粉…………… 200g
- ・ベーキングパウダー…………… 小さじ3
- ・豆乳…………… 250cc
- ・はちみつ…………… 大さじ4
- ・オリーブオイル…………… 大さじ4
- ・お好みのジャム…………… 大さじ3程度

※はちみつの甜菜糖を使う場合は大さじ4

▼使用商品▼

山いもパウダー



【作り方】

- ① 180℃にオーブンを温めておく
- ② ボールに山芋パウダーと水を入れ、ダマにならないように混ぜる。
- ③ ②に豆乳、はちみつ、オリーブオイルを混ぜ合わせる。
- ④ ③に米粉とベーキングパウダーをふるいながら加えて、ジャムも入れて、混ぜ合わせる。
- ⑤ ④を型に入れ、180℃のオーブンで20分ほど焼く。
- ⑥ 焼き上がりに、カップから出ている部分に分量外のはちみつを塗る。

※水分がとばないように、粗熱がとれたらラップでくるんでおく。

 **Blankenese** CO.,LTD.

〒563-0025 大阪府池田市城南三丁目1番8号