

イチゴジャムのカップケーキ



材 料

(直 径 4 cm の カ ッ プ 20 個 分)

イチゴジャム	… 200g
卵	… 3 個
バター	… 45g
砂糖	… 100g
薄力粉	… 150g
ベーキングパウダー	… 小さじ1/2
バニラエッセンス	… 2～3 滴

作 り 方

- 1) 『白玉イチゴ』のレシピの手順でイチゴジャムを作る。
- 2) 卵を卵黄と卵白に分け、卵白は泡立て器で角が立つまで泡立てる。
- 3) 常温に戻したバターと砂糖をクリーム状になるまでよく混ぜる。②の卵黄を加えてさらに混ぜる。
- 4) 薄力粉とベーキングパウダーをふるい、③を3回に分けて加え軽く混ぜる。
- 5) ①のイチゴジャム(100g)とバニラエッセンス、②の卵白を加えて軽く混ぜ合わせる。
- 6) アルミカップの8分目くらいまで⑤を入れる。180度のオーブンで約13分、中に火が通るまで焼く。オーブンから一旦取り出して残りのイチゴジャムをかけ、さらに2分焼いて表面に照りが出たらできあがり。



イチゴのあま〜い香りを楽しんでね♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

