

抹茶ケーキ

～乳アレルギーでも一緒に食べられるケーキレシピ～



材料(マフィンカップ5個分)

薄力粉	72g(計量カップ7割)
ベーキングパウダー	5g(小さじ1)
抹茶	2g
上白糖	42g(大さじ5弱)
油	24g(大さじ2)
無調整豆乳	70g(大さじ5弱)
卵	54g(1個)
マフィンカップ	5個
粉糖	適量

作り方

- 薄力粉・ベーキングパウダー・抹茶は合わせてふるう。
- 卵をときほぐし、砂糖を加えてよく混ぜ合わせる。
- 油、豆乳を加えてよく混ぜる。
- 【1】の粉を加え、粉けがなくなるまでさっくり混ぜる。
- カップに注ぎ入れて、170度に予熱したオーブンで10～15分程度焼く。
- あら熱がとれたら仕上げに粉糖をふる。

※油をバター、豆乳を牛乳に変えてもおいしいです！油をバターに変える場合は溶かしバターにして、油を入れるタイミングで加えてください。