

給食のカップケーキ



(材料：7 cmカップ 10 個分)

小麦粉	120 g
ベーキングパウダー	小さじ1
卵	2 個
砂糖	60 g (1/2 カップ)
油	80 g
牛乳	40 g
ココア	小さじ1
粉糖	適量

作り方

- ①粉糖以外の粉類は合わせてふるっておく。
- ②卵に砂糖を加えて泡だて器でよく混ぜ、油、牛乳の順に少しずつ加えながらよく混ぜる。
- ③①に②を少しずつ加えながらヘラを使ってさっくり混ぜ、カップに入れる。
- ④180℃に予熱したオーブンで15分ほど焼く。
- ⑤串などを刺して生地が付かなければ完成。
冷めたら上から粉糖を振りかける。