

桜といちごのカップケーキ

【材 料】

8個分

ホットケーキミックス 200g

桜花塩漬け 25g

いちごジャム 70g

たまご 1個

豆乳 90cc

バター 30g

お好みの紙カップ 8個

春を取り入れた

簡単にできるおやつ



【作り方】 所要時間：10分

1. 桜の塩漬けはサッと洗い、茎をとって荒みじん切りしいちごジャムと混ぜる。
2. バターはラップをして20秒位レンジにかける。
3. たまご、豆乳、バターを混ぜる。
4. 材料を全てサックリ混ぜる。
5. カップの半分くらいまでタネを注ぐ。
6. 600wで2分～2分20秒レンジにかける。
7. 竹ぐしなどをさして、タネが戻ってこなければ出来上がり。
8. 上から粉糖をふる。

