

抹茶カップケーキ

エネルギー	140kcal
たんぱく質	3.1g
脂質	5.5g
食塩相当量	0.2g

★材料(直径6cm・8個分)

卵	割卵・とく	1個
上白糖		40g
サラダ油	A	小さじ4
牛乳		大さじ5
スキムミルク		大さじ2
ホットケーキミックス		80g
アーモンドプードル	B	30g
抹茶(粉)		大さじ1・1/2
ホワイトチョコレート	細かく刻む	40g
ベーキングカップ		8個

★作り方

- ① オーブンを190℃に温めておく。
- ② AとBをそれぞれよく混ぜる。
- ③ AにBを加え、よく混ぜる。
- ④ 8等分にし、カップに入れる。
- ⑤ 上からホワイトチョコをちらす。
- ⑥ オーブンを190℃で10分焼く。

5月の新茶の季節に合わせて、毎年提供している焼き菓子です。鮮やかな色合いで、ほろ苦い抹茶と、ホワイトチョコレートの甘さがよく合います。

