

# きなこ入り黒豆カップケーキ

## の作り方

材料	(家族4人分)
ホットケーキ MIX	200g
卵	Mサイズ 1個
牛乳	150g
無塩バター	10g
砂糖	少々
黒豆(戻す前)	15g
炒り大豆	20g



### 作り方

- ① ボールの中に卵を割り入れる。①の中に牛乳を入れて混ぜ合わせる
- ② ①の中にホットケーキミックス、溶かしバターを入れて、混ぜ合わせる。  
※混ぜ合わせる際にはサックと混ぜる。混ぜすぎるとふくらまないこともあるので注意してください。  
※砂糖はホットケーキミックスの甘みがあるので入れずに作っても美味しく仕上がりますが、お好みで砂糖を入れても良いかと思えます
- ③ 黒豆は前日に戻しておく  
当日は水から鍋で黒豆の芯がなくなるまで煮ていく
- ④ 炒り大豆はそのままでも良いがフライパンで炒めることで香ばしくなる
- ⑤ ④が出来上がったところですり鉢に入れ、すりこぎですりつぶしていく  
※きなこのすりつぶす時間によってきな粉の粒の大きさを調節できます
- ⑥ ②と③と⑤を入れて、軽く混ぜ合わせる
- ⑦ 混ぜ合わせた後アルミカップに流し入れる
- ⑧ オーブンを予熱で温めておき、180℃10分程度で焼く(目安)  
※オーブンによってワット数が違うので、表面がきつね色になったところで一度取り出して焼けているか確認する
- ⑨ ⑧が焼けたらオーブンから取り出し、少し冷ます