



米粉の

ふわふわ

ココアカップケーキ

【材料】 小さいカップ6個

●米粉	90g
●ココアパウダー	10g
●ベーキングパウダー	0.8g
●重曹	ひとつまみ
●塩	ひとつまみ
☆豆乳(大豆固形分10%以上)	100cc
☆砂糖	52g
なたね油	32g
りんご酢	4ml
バニラエッセンス	5滴



【作り方】

- ①材料をすべて量ったら、オーブンを予熱する。
- ②●の材料をよく混ぜ合わせる。
- ③☆の材料を泡立て器で、体積が2倍くらいになるまで空気を含ませながらよく泡立てる。
- ④③に油を3回に分けて加え、その都度表面に油が見えなくなるまで泡立て器でしっかりよく混ぜる。
- ⑤④にりんご酢とバニラエッセンスを加えたら泡立て器で全体をさっと混ぜる。
- ⑥⑤に②の粉類を加え、ゴムベラでさっくりと粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ⑦型に8分目まで生地を入れ、180℃で18分加熱する。