

ひじきカップケーキ



材料（1人分）

バター	25 g
アーモンドパウダー	20 g
小麦粉	8 g
卵白	1個分
砂糖	25 g
ひじき	1 g
ベーキングパウダー	少々

【ケーキ注入用クリーム】

生クリーム	30 c c
砂糖	小さじ1/3

【飾り付け用】

ミントの葉	2枚
粉糖	適量

前準備

- ・ オーブンは180℃に温めておく
- ・ ひじきは水戻しし、みじん切りにしておく
- ・ バターは溶かしておく
- ・ 小麦粉とベーキングパウダーは混ぜ合わせてふるいにかけておく
- ・ ケーキ注入用クリームは事前に砂糖を混ぜ合わせて泡立てておく

- ① 大きなボウルに卵と砂糖を入れ、泡だて器でよくすり混ぜる。
- ② ①にアーモンドパウダーと溶かしバターを加えさらにすり混ぜる。
- ③ ゴムべらに変えて小麦粉1/3を入れ、よく混ぜた後、残りの小麦粉を加えざっくりと混ぜ、ひじきも加える。
- ④ カップケーキ用カップの8分目まで入れオーブンで20分間焼く。
- ⑤ 焼きあがったら5分以上オーブンに入れたままにし、その後網の上で冷ます。
- ⑥ 冷めたら真ん中をくり抜く。くり抜いたケーキの外側2cmは蓋として使用します。
- ⑦ くり抜いた穴に泡立てた生クリームを入れ、⑥で残しておいたケーキで蓋をする。
- ⑧ 粉糖、ミントを飾りつければ出来上がり。