

# 栗のカップケーキ

## 材 料

* ぼろたん(生栗)	・	・	・	・	・	・	・	・	50g
* ホットケーキミックス	・	・	・	・	・	・	・	・	50g
* 卵	・	・	・	・	・	・	・	・	1/2個
* 砂糖	・	・	・	・	・	・	・	・	20g
* バター	・	・	・	・	・	・	・	・	15g



## 作り方

オーブンは180 に予熱する。バターは溶かしておく。

ぼろたんをゆでて皮をむく。

ボウルに卵、砂糖を入れ、ハンドミキサーでもったりするまで泡立てる。

ホットケーキミックスを加え、ゴムべらで軽く混ぜ合わせる。

適当な大きさに切ったぼろたんを加え、軽く混ぜ合わせる。溶かしバターを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。

型に流し、予熱したオーブンで約15～20分焼く。