

天橋立カップケーキ

■材料

薄力粉	85 g
アーモンドパウダー	15 g
ベーキングパウダー	小さじ1
オリーブオイル	50 g
グラニュー糖	40 g
蜂蜜	15 g
卵	1個
牛乳	40 g
＜イチゴジャム＞	
苺	100 g
グラニュー糖	40 g
レモン汁	大さじ1

＜作り方＞

- ① ボウルに卵を割りほぐし、グラニュー糖・蜂蜜を入れてすり混ぜる。
更にオリーブオイルを入れて分離しないように混ぜ合わせる。
- ② ①に薄力粉・アーモンドパウダー・ベーキングパウダーの合わせてふるったものを半分入れて混ぜ合わせ、牛乳の半量を入れて混ぜ合わせる。
- ③ ②に残りの粉類を入れて更に混ぜ、最後に牛乳を入れて混ぜ合わせる。
- ④ ③にイチゴジャムを入れてさっと混ぜ合わせ、型に入れて170℃のオーブンで約13～15分焼成して粗熱を取り除く。

＜イチゴジャム＞

ヘタを取り除き、等分に切り出し、鍋に入れてグラニュー糖・レモン汁をふりかけ、水分がでてくるまで置いておく。水分が出てくれば火にかけ、アクを取りながら、とろみがつくまで煮て火を止めて粗熱を取り除く。ジャムは冷えると固くなるので、すこし緩めに仕上げる。
みかんでジャムを作って苺の代わりにみかんジャムにしてもよい。

提案として・・・

- ① 焼きあがった生地をくぼませるのは少し難しいのと、オリーブオイルでゼリーを作るのは難しい。
例えばアイシングを作って、色付けし、見た目を天橋立のようにしてみるのもよいのではないか。
粉砂糖とレモン汁でアイシング、色粉で色付けして飾りつけする。
- ② バタークリームやあんクリームを作って、色粉で色を付けて絞りだし袋に口金をつけて絞って可愛らしく仕上げてもよいのではないか。