



落ジャムのカップケーキ

◆材料(15個)

材 料	分 量	材 料	分 量
<落ジャム>		<カップケーキ>	
山 落	200g	落ジャム	80g
リンゴ ジュース	100ml	マーガリン	80g
砂糖	100g	砂糖	50g
レモン汁 大さじ2 (またはクエン酸 小さじ1)		卵	2個
		薄力粉	100g
		ベーキング パウダー	小さじ1



◆作り方

<落ジャム>

- ① 山落は根元をよく洗って1cm程度を切り落とし、たっぷりの湯に重曹(タンサン)を入れて、太いものは5分、細いものは3分程ゆでる。
- ② 茹でた山落をリンゴジュースと一緒にミキサーに入れてペースト状にする。
- ③ 鍋に②と砂糖を入れて煮詰める。
- ④ 2/3くらいに煮詰まったらレモン汁を加えて軽く煮詰めて完成。

<カップケーキ>

- ① ボウルにマーガリン、砂糖、落ジャムを入れてすり混ぜる。
- ② 卵を加えて混ぜる。
- ③ ふるった薄力粉・ベーキングパウダーを加えて混ぜる。
- ④ 15個のカップに入れてオーブンで180℃・15分前後焼く。

ヒロコ先生のちょっと一言

リンゴジュースと合わせてミキサーにかけるとペースト状になりすぐに煮詰まります。ジャムにして煮沸消毒した瓶に密封保存すれば冷蔵庫で半年くらい保存できます。パンにのせても美味！

