

## キーウィーフルーツのカップケーキ

ご近所の方から庭で栽培されているキーウィーフルーツをたくさんいただきました。1週間程度追熟して丁度良い固さになってきたので、これを使って簡単なカップケーキにしました。

### 【材料】カップケーキ6個分

キーウィーフルーツ	4個
ホットケーキミックス	200g
卵	1個
バター	40g
ヨーグルト	100g
グラニュー糖	20g+30g
レモン汁	適量



### 【つくり方】

0. オーブンを180℃で予熱しておく
1. キーウィーフルーツ(今回はやや小ぶりだった)3個を、皮をむき、5mm程度の大きさに細かく刻み、グラニュー糖20g、レモン汁適量を加える(後で、ケーキの中に詰める)しておく。残りのキーウィーフルーツ1個はカップの数に合わせて、5~7mm幅に輪切りしておく。
2. バターを容器に入れ、600Wの電子レンジで加熱して溶かす。
3. ホットケーキミックスに全卵1個を解きほぐし、2のバター、ヨーグルト100g、グラニュー糖30gを加えて、ざっくり混ぜ合わせる。
4. 3をカップの4分目程度まで入れ、その上に刻んだキーウィーフルーツをスプーンですくって入れ(これが中身になるよう)、さらに大きじ1程度の分量の3を追加する。ここで一度カップを軽くテーブルの上などで叩いて隙間がないように整える。最後に、一番の上にスライスしたキーウィーを飾る。
5. オーブンを180℃に設定し、25分程度焼き上げたら完成!