



### 【ぶどうのカップケーキ】



藤木 浩美 (ふじき・ひろみ) さん

### 材料 (6コ)

シャインマスカット	9粒 (90g)	ドライイースト	4g
強力粉	440g	塩	8g
グラニュー糖	130g	水	240ml
オリーブ油	大さじ1	グラニュー糖	20g

### 手順

- (1) シャインマスカットを皮ごと半分に切ります。水を人肌程度に温めておきます。
- (2) 強力粉、グラニュー糖 (110g)、ドライイースト、オリーブ油、塩、お湯を入れ、フードプロセッサーで混ぜ合わせます。ひとかたまりになったら、しっかりこねていきます。こね終えたら、40分ねかせ、発酵させます。
- (3) カップに生地を入れ、ぶどうをのせていきます。グラニュー糖 (20g) をふりかけます。
- (4) 170度のオーブンで40分焼いていきます。しっかり焼けたら完成です。