

酒粕ブラウニー

材料(15×13cmの角型、もしくは 20×10cm の角型一台分)

A

小麦粉 100 グラム
ココア 30 グラム
アーモンドパウダー 20 グラム

B

酒粕 80 グラム
豆乳 120ml
木綿豆腐 120 グラム
てんさい糖 70 グラム
塩 ふたつまみ
レーズン(オイルコーティングしていないもの) 20 グラム
菜種油 大さじ 4

C

甘栗 100 グラム
レーズン(オイルコーティングしていないもの) 50 グラム
カシューナッツ 20 グラム



■下準備

- ・型にクッキングシートを敷いておく(紙の型なら不要)
- ・オーブンを 170℃に温めておく
- ・粉類(A)をあわせてふるっておく。もしくはボウルにに入れて泡立て器でぐるぐる混ぜておく

■作り方(共通)

- ①B をフードプロセッサーでガーっとする
- ②①をボウルに移し、ふるった A を2〜3回に分けて加え、その都度さっくりと混ぜる
- ③C の甘栗とレーズンを混ぜこみ、型に入れ、表面を平らにする。カシューナッツを表面に飾る
- ④170℃のオーブンで 25 分、さらにアルミホイルをかぶせて 5 分焼く。

竹串を刺して何も付いてこなければ焼き上がり

酒粕マフィン(味噌)

材料(5cm マフィン型 6 個分)

A

小麦粉 100 グラム

ベーキングパウダー 小さじ 1

B

酒粕 60 グラム

味噌 小さじ 4

※プレーンの場合は味噌を無しにして、

代わりにてんさい糖を 50 グラムにしてください

豆乳 90ml(大さじ 6)

菜種油 大さじ 2

てんさい糖 30 グラム

白ごま 大さじ 1



■下準備

- ・A を合わせてふるっておく。もしくはボウルにいれて泡立て器でぐるぐる混ぜておく
- ・オーブンを 180℃に温めておく

■作り方

- ①酒粕を細かくちぎって豆乳と共に耐熱容器に入れ、レンジで加熱し(600W1 分程度)、酒粕を溶かしておく
- ②①をボウルにいれ、Bの他の材料を順番に入れ、その都度、泡立て器でよく混ぜる
- ③②にふるったAを入れ、さっくりと混ぜ合わせ、最後にごまも入れて混ぜ、型に入れる。
- ④180℃のオーブンで 25 分~30 分焼く。竹串を刺して何もついてこなければ焼き上がり