

Pumpkin Cupcakes with Rururoso

Ingredients for 15 muffins:

| | |
|----------------------------------|------------------------|
| Sugar 120 grams | Cake flour 110 grams |
| Cooked, mashed pumpkin 200 grams | Baking soda 1 teaspoon |
| Eggs 2 | Cinnamon 1/2 teaspoon |
| Salad oil 120 cc | Nutmeg 1/2 teaspoon |
| Water 80 cc | Salt 1/4 teaspoon |
| Rururoso flour 110 grams | Nuts and/or raisins |

Directions:

1. Mix together the flours, salt, baking soda, cinnamon and nutmeg.
2. In a large bowl mix: sugar, pumpkin, eggs, oil and water.
3. Add 1. to 2., and mix well. Add nuts and raisins if you like them.
4. Pour into 15 muffin cups and bake at 180 °C for about 20 minutes.

ルルロソ入りかぼちゃカップケーキ

材料（15個分）:

| | |
|-----------------|--------------|
| 砂糖 120グラム | 薄力粉 100グラム |
| かぼちゃピューレ 200グラム | 重曹 小さじ1 |
| 卵 2個 | シナモン 小さじ1/2 |
| サラダ油 120cc | ナツメグ 小さじ1/2 |
| 水 80cc | 塩 小さじ1/4 |
| ルルロソ（粉） 100グラム | お好みでナッツ、レーズン |

作り方:

1. 粉類、塩、重曹、シナモンとナツメグを合わせます。
2. 大きめのボールで砂糖、かぼちゃ、卵、油と水を合わせます。
3. 1. を 2. に入れ、よく混ぜます。
4. 15個のマフィン型に生地を流し、180°Cで20分位焼きます。