

～カップケーキ～



オーストラリアの国民的お菓子、人が集まる時には誰かが必ず持ってくる楽しいスイーツ、カップケーキをご紹介します。

＜材料＞ 12～16個分

生地用

薄力粉	300 g
ベーキングパウダー	大さじ1
グラニュー糖（または砂糖）	130 g
塩	小さじ1/2
牛乳	200 c c
バター（溶かしてやや冷ます）	130 g
卵M	2個
バニラエッセンス	数滴

飾るためのクリーム

<生クリームタイプ>

生クリーム	200 c c
グラニュー糖	大さじ3
バニラエッセンス	数滴
好きな食紅	少々
デコトッピングに様々な スプリクルやジャムなど	



- 1 オープンを200℃に予熱する。
- 2 カップケーキパンにカップケーキケースに入れておく。



- 3 ボウルに網ザルを置き、小麦粉とベーキングパウダー、塩、砂糖を入れてふるい、まんべんなくかき混ぜておく。



ふるった後は、ベーキングパウダーがかたまらないように、混ぜて下さい。

- 4 バターを湯煎して溶かしておく。

- 5 牛乳、卵、溶かしバター、バニラエッセンスをよく混ぜ合わせて、③の粉に入れ、なめらかに混ぜ合わせる。



- 6 ⑤を②のカップケーキケースに6分目ぐらいまで入れ、2～3回トントンと落として空気を抜き、平らにしておく。



- 7 ⑥をオーブンに入れ、15分間焼く。

- 8 竹串で刺してみて、何もついてこなければ焼き上がり。



- 9 トッピングするために、2～3時間おいてよく冷ます。

- 10 カップケーキにのせるクリームを作り、上にしぼり出し、様々なトッピングをセンス良く飾る。



<飾るためのクリーム作り>

- 1 生クリームに砂糖を加えて、ハンドミキサーで角が立つまでホイップする。

- 2 白いままでもよいし、食紅で様々な色をつけるのも良い。

