

カップケーキづくり



H23. 2月20日(日)
工作教室 in ゆうあい館



さあ、カップケーキ
づくりスタート！！



材料を一生懸命
混ぜまぜ～



美味しくでき
るかな？



生地を均等
に入れて…



クリームなどで
デコレーション♪



かわいい おいしい
カップケーキのできあがり！



☆カップケーキのレシピ☆

材料 ・マーガリン 90g ・さとう 70g ・卵 1コ ・牛乳 80ml ・バニラエッセンス少々
・薄力粉 110g ・ベーキングパウダー

1. ボールにマーガリンを入れて泡だて器でねる。砂糖を2～3回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜたら、バニラエッセンスを加えて混ぜる。そして、溶きほぐした卵を少しずつ加えて混ぜる。
2. 振るっておいた薄力粉・ベーキングパウダーと牛乳を少しずつ加えまぜ、ゴムベラで底からふんわり混ぜる。
3. 型に生地を均等に入れ、180℃のオーブンで20～25分焼く。

(冷ましたカップケーキにクリームなどを飾って、作って美味しい、見た目もかわいいカップケーキをどうぞ♪)

※こちらに載せている写真の無断転用はご遠慮ください。