

カップケーキ作り★ H23. 12月18日 工作教室INゆうあい館★



さあ！おいしい
カップケーキを
作るぞ！



さっくりって
難しい～！



今回作ったカップケーキのレシピ★

材料（マフィンカップ4個分）

玉子（M～SでOK） 2個（Lなら1個）

砂糖 50g～

強力粉 100g

ベーキングパウダー 小さじ1

サラダ油 60g

トッピング用お菓子

生クリーム（ピンク、みどり、白）

- 1、オーブンを180℃で余熱スタート
- 2、玉子2個をボウルに割り入れ、泡立て器を使ってある程度泡立つまで混ぜる
- 3、砂糖を3～4回に分けて加え、そのつとよく混ぜ合わせていく
- 4、サラダ油を3～4回に分けて加え、そのつと混ぜ合わせる
- 5、ゴムベラに持ち替え、強力粉とBPをふるいながら加えさっくりと混ぜる
- 6、生地をマフィンカップに入れ、180℃に余熱してあるオーブンで15分焼き、ケーキクーラーなどでよく冷ます
- 7、お好みのトッピングをして完成！



こっちがちょっと
少ないよ！



焼けるのを待つ間に
かるたで遊んだよ！



かわいくトッピ
ングして・・・



できあがり！！

※こちらに載せている写真の無断転用はご遠慮下さい。