

カップケーキ



作りかた

1. **A**を合わせてふるっておく。
2. バターをボウルに入れ、泡だて器でクリーム状になるまで混ぜ、砂糖を2回に分けて入れ、白っぽくなめらかになるまで混ぜ、卵を少しずつ加えてよく混ぜ、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
3. ②に①を入れてゴムべらで混ぜる。
4. ③をシリコンカップに分け入れ、型をトントンと軽く落として空気を抜く。
5. 焼網の中央に寄せて並べ、テーブルプレートに置き **138 カップケーキ** で加熱する。加熱後、あら熱をとる。

加熱の目安

加熱：約28分

1回に作れる分量

3～9個分

使用付属品



焼網
テーブルプレート

カロリー

278kcal

塩分

0.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	3個分	4個分	5個分	6個分	7個分	8個分	9個分
A 薄力粉	16g	22g	27g	33g	38g	44g	50g
A 強力粉	16g	22g	27g	33g	38g	44g	50g
A ベーキングパウダー	小さじ1/4	小さじ1/4	小さじ1/2	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ3/4	小さじ1
砂糖	26g	35g	45g	53g	62g	70g	80g
バター(室温に戻す)	33g	44g	55g	66g	77g	88g	100g
卵(溶きほぐす)	1/2個	1個	1個	1・1/2個	1・1/2個	2個	2個
バニラエッセンス	少々	少々	少々	少々	少々	少々	少々
<バタークリーム> 無塩バター	33g	44g	55g	66g	77g	88g	100g
<バタークリーム> 卵白	1/2個分	1個分	1個分	1・1/2個	1・1/2個	2個分	2個分
<バタークリーム> 砂糖	13g	17g	22g	26g	31g	35g	40g
<バタークリーム> 食紅	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量

ひとくちメモ

チーズクリームなどで飾っても良いでしょう

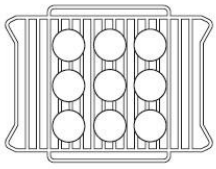
カップケーキのコツ

容器は

金属製の容器は使わない。耐熱温度200℃以上のシリコン製カップを使用してください。

紙製のカップを使用するときは

シリコンカップの中に紙製のカップを入れて使用します。



6. **バタークリーム**を作る。耐熱容器にバターを入れ **レンジ** **200W** **2~3分** で加熱し、やわらかくする。
7. ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立て、砂糖を2回に分けて加え、ツノが立つまで十分泡立てる。
8. ⑦に⑥を3回に分けて加え、ハンドミキサーの低速で十分まとまるまで混ぜ、少量の水で溶いた食紅を少しずつ好みの色になるまで加えて混ぜる。
9. ⑧をお好みの口金をつけた絞り出し袋に入れ、⑤に絞って飾る。