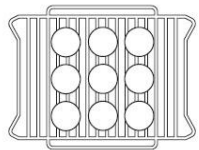




作りかた

- 耐熱容器にバターを入れ **レンジ 500W 1~2分** で加熱して溶かす。
- ボウルに卵、砂糖を入れて泡立て、①を加えて混ぜ合わせる。
- ②にふるったAを加えて粉けがなくなるまでゴムべらでさっくり混ぜ、クランベリーとチョコチップを加えて混ぜ合わせ、直径1cmの口金をつけた絞り出し袋に入れる。
- ③を型の8分目まで絞り出し、チョコチップ、クランベリーを飾る。
- ④を焼網の中央に寄せて並べ、テーブルプレートに置き **140 ショコラカップケーキ** で加熱する。



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

264kcal

塩分

0.1g

※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
無塩バター	33g	44g	55g	66g	77g	88g	100g
卵(常温に戻す)	33g	44g	55g	66g	77g	88g	100g
砂糖(またはグラニュー糖)	36g	48g	60g	73g	85g	97g	110g
A 薄力粉	33g	44g	55g	66g	77g	88g	100g
A アーモンドブードル	13g	18g	22g	25g	30g	35g	40g
クランベリーのドライフルーツ(ラム酒大さじ1につけた物)	13g	18g	22g	25g	30g	35g	40g
チョコチップ	13g	18g	22g	25g	30g	35g	40g
<飾り> チョコチップ	3g	4g	5g	6g	7g	8g	10g
<飾り> クランベリーのドライフルーツ	3g	4g	5g	6g	7g	8g	10g

ひとくちメモ

クランベリーのドライフルーツをつけるラム酒は、ブランデーやオレンジリキュールなどにかえてもよいでしょう。

ショコラ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。