



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. 食品を入れずに **106 カップケーキ** で予熱する。

加熱の目安

予熱：約3分
加熱：約25分

1回に作れる分量

9個分

使用付属品



角皿 中段
テーブルプレート
底面

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。
このレシピはMRO-WIA対応レシピです。

注意



指示

テーブルプレート、角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使う

材料

直径7cm、高さ3.5cmのシリコンおかげずカップ9個分

A 薄力粉

50g

A 強力粉

50g

A ベーキングパウダー

小さじ1

砂糖

80g

バター(室温に戻す)

100g

卵(溶きほぐす)

2個

バニラエッセンス

少々

<バタークリーム> 無塩バター

100g

<バタークリーム> 卵白

2個分

<バタークリーム> 砂糖

40g

<バタークリーム> 食紅

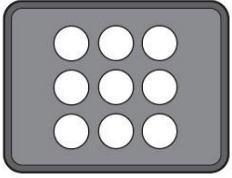
適量

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

6. 角皿の中央に④を寄せて並べる。



7. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑥を**中段**に入れ、加熱する。加熱後、あら熱をとる。
8. **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。
9. 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。
10. ⑨に⑧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お好みの色になるまで加えて混ぜる。
11. ⑩をお好みの口金をつけた絞り出し袋に入れ、⑦に絞って飾る。

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。