

しら ゆき ひめ

白雪姫のカップケーキ

ざいりょう 材 料

<カップケーキ>

- ・ホットケーキミックス（あればバニラ味）^{あじ} 200g
- ・無塩バター^{むえん}…60g ・牛乳^{ぎゅうにゅう}…100cc ・卵^{たまご}…1個
- ・砂糖^{さとう}…50g ・バニラエッセンス

<アイシング>

- ・卵白^{らんぱく} ・砂糖^{さとう} ・食用色素^{しょくようしきそ}…青^{あお}

<マシュマロフォンダント>

- ・マシュマロ^{みず} ・水^{みず}…大さじ1 ・粉砂糖^{こなざとう}



ちょうり ひつよう どうぐ 調理に必要な道具

オーブンレンジ／クッキングシート／ボウル／^{きんいろ}金色のマフィンカップ／^{しほ ぶくろ}絞り袋(コルネ)／^{しほ くちがね}絞り口金

つくりかた

<カップケーキ>

- 1、ボウルに卵・牛乳・砂糖を入れて泡立て器でよく混ぜる。
そこにホットケーキミックスと溶かしたバターを加えて混ぜ、最後にバニラエッセンスを入れます。
- 2、マフィンカップに、【1】の生地を6分目まで入れて、予熱しておいた180℃のオーブンで18～25分焼きます。竹串をさして、生地がつかなければ焼き上がりです。
- 3、焼きあがったらオーブンから出し、網の上などにとって冷まします。
- 4、青く色つけたアイシングクリームを絞り袋に入れ、冷ましたカップケーキの上に渦巻き状に絞ります。
- 5、赤く色をつけたマシュマロフォンダントでリボンの形を作り、カップケーキの上に飾り付けて完成です。

<アイシング>

卵白に砂糖を少しずつ加えながらスプーンかゴムべらでよく練り混ぜます。

ゆるい場合は、砂糖を少したして固さを調整しましょう。最後に食用色素で色をつけます。

<マシュマロフォンダント>

耐熱皿にマシュマロと水を入れ、1～2分レンジで加熱します。マシュマロが溶けたら取り出してかき混ぜます。

ふるった粉砂糖を生地が固くなるまで混ぜ合わせ、まとまったらボウルから取り出して

粘土くらいの固さになるまで手でよくこねます。生地ができたならラップをして少し休ませます。

食用色素で色をつけ、薄く伸ばしてリボンの形を作りましょう。