



## ライトニング・マックイーン カップケーキ

用意するもの：

1. ひと焼き分のカップケーキ
2. ホワイトチョコレート（プレート）
3. 赤いカップケーキのアイシング
4. つまようじ
5. ミニチョコチップ
6. 茶色の殻付きのチョコレートキャンディー（M&Msなど）
7. 黄色の殻付きの小さなチョコレートキャンディー（M&M Minisなど）



作り方：

1. フロントガラスは、ホワイトチョコレートから小さな長方形にカットしてください。（だいたい2.5×4.5センチメートルくらいに）カットした長方形の縁に沿って、整えた赤いアイシングのラインをひいてください。次に、目を作ります。優しく、つまようじで浅めの穴を作って下さい。その上にミニ・チョコレートチップス(下へ傾ける)を差し込んでください。アイシングが固まるまで、フロントガラスは別にしておいてください。
2. 1つのカップケーキを赤いアイシングで覆ってください。カップケーキの中心へフロントガラスを優しく押し下げてください。
3. カップケーキの横に、タイヤ用の茶色のチョコレートキャンディーを2セット、押しつけます。
4. つまようじでヘッドライトの位置に優しく浅い穴をあけ、黄色のチョコレートキャンディーを差し込んでください。口についてはカップケーキの前方に、小さなカーブにカットしたホワイトチョコレートを押しこんでください。

