

ムーラン パンダのカップケーキ

ざいりょう 材 料

- ・チョコレートカップケーキ ・アイシング (白)
- ・黒いグミ (なければブドウなどの色の濃いグミ)
- ・グラニュー糖 ・チョコチップ ・チョコペン

<アイシング>

- ・卵白 ・砂糖



ちょうり ひつよう どうぐ 調理に必要な道具

クッキングシート / 麺棒

つくりかた

- 1、チョコレートカップケーキの上に白いアイシングクリームを塗ります。
- 2、黒いグミを3mmくらいの厚みにカットして、お皿かクッキングシートの上でグラニュー糖をまぶします。
- 3、パンダの耳、目、鼻に合うように麺棒や指などで伸ばして形を調整します。
- 4、グミをカップケーキの上に飾ってパンダの顔を作ります。
目の部分はグミの上にアイシングクリームとチョコチップを乗せます。
- 5、最後に鼻の下にチョコペンで口をかくて完成です。

<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。