

## クリスマスカップケーキを作っちゃおう！！



### カップケーキ フレーン・チョコ

**<材料>カップ8個分**

薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1
グラニュー糖	80g
卵	1個
無塩バター	50g
牛乳	60ml
塩	ひとつまみ
板チョコ	1/2枚
生クリーム	
イチゴ	
アイシング	
アラザン	
クリスマスプレート (飾り用)	



### <下準備>

1. バターを室温に戻しておく
2. 薄力粉とベーキングパウダーを合せてふるっておく
3. 卵はフォークでよく溶いておく

### <作り方>

1. 室温に戻したバターをホイッパーでポマード状になるまで混ぜる  
グラニュー糖を3回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜ、塩をひとつまみ加える



2. 溶き卵を3回に分けて加え、ふんわりするまで混ぜる



3. 牛乳 1/2 を加えて混ぜる。  
薄力粉 1/2 をふるいながら加え、ホイッパーでよく混ぜ合わせる  
残りの牛乳 1/2 と薄力粉 1/2 も同じように加えて混ぜ、粉っぽさがなくなるまで  
30 回ぐらいグルグル混ぜる



**4. オーブンを 170 度に予熱する**

**5. 生地を 8 等分して、スプーンでカップに入れる (6 分目まで)  
ボールについた生地は、ゴムベラできれいにすくい取る  
4 個には割った板チョコを生地の中に入れ込む。**



**6. オーブンに入れ 170 度で約 20 分焼く。  
焼けたら網皿にのせて冷ます。**



**7. カップケーキが冷めたら、生クリームとイチゴ、アイシングとアラザンをトッピングをして  
クリスマスカップケーキを作ってみましょう!**

