

お家で作れる

かんたん! アメリカンカップケーキ



材料(4~6個分)

★カップケーキ生地★

薄力粉50g	さとう40g
ベーキングパウダー小さじ1/4	無塩バター50g
溶き卵1個		

★フロスティング★

クリームチーズ50g	さとう大さじ1
無塩バター10g	生クリーム20g

—作り方—

1. 卵とバターを常温に戻しておく。小麦粉とBPは合わせてふるっておく。
2. バターを柔らかく練り、さとうを加えて、ふんわりするまでよく混ぜる。
3. 溶き卵を少しずつ加えてよく混ぜる。
4. ふるった、小麦粉を入れて粉がなくなるまで、ざっくり混ぜる。
生地をカップに分け入れる。※カップに入れる際、7分目ぐらいが、いいと思います。入れすぎると焼いた時に溢れます。
5. 180℃で20~30分焼き、焼き上がったケーキは冷ましておく。
6. チーズクリームをつくる。常温に戻したクリームチーズとバターをよく混ぜ、砂糖を加え、少しずつ生クリームを加える。
7. 食紅で色を付け、口金をつけた絞り袋に入れ、かわいくデコってください。

ポイント!

生地をカップに入れる際、ビニール袋に入れ先を切り絞り出すとキレイに入れることができます。

※アメリカンカップケーキで使うクリームは、バタークリームが多いのですが、

クリームがくどくて食べづらいと思い、クリームチーズにしました。

クリームを作る際、動物性の脂肪分高め生クリームの方がグレにくいので
扱いやすいですよ。