

カップケーキ レシピ・作り方

とっても簡単にできます！



<料理レシピ (材料：6個分) >

- ホットケーキミックス 100g
- バター 50g
- 砂糖 50g
- 生クリーム (牛乳でも ok) 50g
- 卵 1個
- 板チョコ 30g
- ココアパウダー 大さじ2 (12g)
(ココアパウダーは入れなくても ok)

<作り方>



① 材料を用意する。



② 板チョコは粗目に刻む。



③ バターは電子レンジ 600W
で 15 秒ほど加熱し、柔らかくしてボウルに入れる。



④ ③のバターに砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜる。



⑤ ホットケーキミックスにココアパウダーを入れて混ぜる。

⑥ オーブンを180℃
に予熱する。



⑦ 卵 ⇒ 生クリーム
⇒⑤ ⇒ ②の順に入れて混ぜる。



⑧ 混ぜたら、カップ
ケーキの形に流し込む。



⑨ オーブンで30分～35
分焼いたら出来上がり。
※焦げないように注意！※

