



え、こんなに簡単なの?! カップケーキを作ろう!

お菓子作りと聞くと「手間が掛かる」とか「難しい」というイメージを持っている人も…。でも、カップケーキはビックリするほど簡単で、かわいく作れちゃうんです。ちょっとしたおやつにはもちろん、アイシングをすればプレゼントにもぴったり!今回は、おうちにあるもので簡単にできるカップケーキレシピを前出の Sueさんと Sarahさんのアドバイスと共にパースエクスプレス編集部が提案します!

材料

カップケーキ約8個分(底面約5cm、高さ約3cmのベーキングカップス)

- セルフレイジングフラワー(強力粉) 110g
- 砂糖 60g
- 卵 2個
- 牛乳 小さじ2杯(10ml)
- キャノーラ油 60g
- バニラエッセンス(お好みで)数滴

準備

- ・セルフレイジングフラワー(強力粉)をふるっておく。
- ・卵を溶いておく。
- ・オーブンを180度に温めておく。
- ・カップケーキ型にベーキングカップスを並べておく。



バター代わりにキャノーラ油を使えば、バターを溶かす手間も省けて簡単です!

Point



2 ミキサーで混ぜる

全ての材料を合わせ、ミキサーで混ぜる。



今回はハンドミキサーを使用。

ハンドミキサーで混ぜると、ムラなくしっかりと混ぜられます。

Point

3 オーブンで焼く



カップケーキを焼く際は、ベーキングカップスが崩れないようにカップケーキ型を使用すると便利。カップケーキ型に並べておいたベーキングカップスに、スプーンで生地を流し込む。



180度に温めておいたオーブンへ。

1 粉類を合わせる



セルフレイジングフラワーと砂糖を泡立て器で混ぜる。



4 確認する



焼き上がりの確認は、熱に強い竹串などを使う。生地が、串に付いてこなければ焼けている証拠。



できあがり!次はアイシングでかわいくデコレーションしてみよう!