

# クリスマスカップケーキ

材料  
卵白 2個  
砂糖 85g  
卵黄 2個  
牛乳 大さじ1  
薄力粉 85g  
サラダ油 大さじ1  
チョコ 60g  
マーガリン 45g  
ココアパウダー 10g  
卵 1個  
ベーキングパウダー 2g  
粉糖 適量

道具  
オーブン  
ボウル  
ハンドミキ  
サー  
泡立て器  
袋  
黒皿  
マフィンを入れ  
る紙カップ



---

# 作り方

# マフィン

下準備として

- ・薄力粉60gをふるいにかけておきます。
- ・オーブン170℃に予熱しておきます。

1. ボウルに卵白と砂糖60gを入れ、ハンドミキサーでツノが立つまでよく泡立てます。
2. 卵黄を入れてハンドミキサーで混ぜ合わせもったりしたら牛乳を入れて混ぜます。
3. 薄力粉を入れ、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせ、粉っぽさがなくなったらサラダ油を入れさっくりと混ぜ合わせます。
4. 型に入れ、170℃のオーブンで15分程度焼き粗熱をとります。
5. お好みで粉糖をふりかけて完成！

※予熱時間を手動で入れるオーブンの場合は10～15分を目安に予熱してください

---

# 作り方

## ココアマ フィン

### 下準備

・オーブンを170℃で予熱しておきます。

1. 袋に薄力粉25gとベーキングパウダーを入れて振ります。
2. 耐火ボウルにマーガリンと割ったチョコを入れレンジで溶けるまでチンをし、混ぜます。
3. 2に砂糖25gとココアパウダーを入れ、泡立て器で混ぜたら、卵を入れて再度混ぜます。
4. 1を入れ粉っぽさがなくなるまで混ぜます。
5. 生地を型の6分目まで流し入れ170℃に予熱していたオーブンに入れ18分焼き爪楊枝を指し生地がつかなければ出来上がりです。

※予熱時間を手動で入れるオーブンの場合は10～15分を目安に予熱してください

---

## 飾りつけに使用したもの

- ・綿菓子
- ・ポッキー
- ・生クリーム
- ・着色料
- ・マーブルチョコ
- ・チョコペン
- ・スプリングル
- ・マシュマロ

テーマがクリスマスなため、生クリームやマシュマロを使い雪だるまなどサンタを表現してみました。  
レシピなどはないので自己流でデザインして楽しんでみてください！

---