

# カップケーキの作り方



とってもおいしいカップケーキよ！

## 材料 (10 個分)

マーガリン	60 g
砂糖	60 g
卵	100 g
小麦粉	80 g
ベーキングパウダー	少々
バニラエッセンス	少々
※アルミカップ 8号	10 枚



## 作り方

- ① ボールにマーガリンと砂糖を入れ、クリーム状になるまでよく混ぜる。
- ② ①に卵を加えて分離しないようにしっかり混ぜる。
- ③ 小麦粉とベーキングパウダーをふるっておき、②に加えサックリ混ぜる。
- ④ ③にバニラエッセンスを 2 から 3 滴混ぜて、アルミカップに分け、150 度で 15 分焼く。

※カップケーキの生地 10 個分にバナナ 1 本をスライスして加えればバナナカップケーキが出来ます。

※カップケーキの生地 10 個分に人参 1/2 本をすりおろしてしぼったものを加えれば人参カップケーキが出来ます。

◎ポイントは生地が出来上がってからバナナや人参は加えます。