



お菓子レシピ 明治ケーキマーガリンで簡単おいしいスイーツ作り♪

🎀 苺のデコレーションカップケーキ

材料 6個分(6cmくらいのもの)

薄力粉…160g、ベーキングパウダー…5g、明治ケーキマーガリン…60g(溶かしておく)、
卵…2個、砂糖(あればグラニュー糖)…100g、牛乳…60cc

【デコレーション用】

生クリーム…200g、グラニュー糖…20g、
お好みのフルーツ…イチゴなど

作り方

- 【1】薄力粉、ベーキングパウダーをふるっておく。オーブンを180℃にあたためる。
- 【2】薄力粉、ベーキングパウダーに卵、砂糖、牛乳、溶かした明治ケーキマーガリンをしっかりと混ぜる。
- 【3】型に紙のケースを入れ、2の生地を8分目くらいまで入れ、20分焼く。
- 【4】焼き上がったら型から外しさまし、好みの飾りをのせる。

【デコレーション】冷えた生クリームにグラニュー糖を入れ泡立て、
カップケーキにのせ好みのフルーツをのせる(写真は苺)。

