

ナッツココアカップケーキ

バレンタインにも！ひとつのボウルでさくさく簡単レシピ

材料3人分

マフィンカップ浅型6個分

ココア生地

- バター・・・100 g
 - 塩・・・ひとつまみ
 - 砂糖・・・100 g
 - 卵2個・・・ひとつまみ
 - ☆薄力粉・・・120 g
 - ☆純ココア・・・30 g
 - ☆ベーキングパウダー大さじ1/2
 - 牛乳・・・100ml
- ココアアイシング
- 粉糖・・・50 g
 - ココア・・・大さじ1/2
 - 卵白・・・大さじ1
 - 他トッピングのクルミなど

準備

1. 材料を量り、☆の粉類を一緒にふるっておく
2. 卵と牛乳を室温に戻す(重要)
3. バターをレンジにかけ（20秒ほど）指で押せるくらいにやわらかくする
4. オープンを190度に余熱する

調理

1. ボウルにバター、塩、砂糖を入れて、泡立て器でふわっと軽くなるまで混ぜる。



2. 溶きほぐした卵を1に少しずつ加えていき、そのつどきちんと混ぜる
3. 2にふるっておいた☆の粉類と牛乳とを交互に数回に分けて加えていき、さっくりと混ぜる。*この時に捏ねないようにするのがポイント
4. 用意した型に等分に分け入れて、オープンの天板へ並べる。*この時、私はハートのココットに入れたのでハートのカタチにできました
5. 190度のオープンで30分ほど焼く。竹串に刺して生地がついてこなければ焼き上がり
6. 金網の上で十分に冷ます

仕上げ・トッピング

1. ココアアイシングを作る。ボウルに粉糖とココアを合わせてふるい入れ、卵白を加えてなめらかになるまでよく混ぜる。粉っぽさがなくなれば出来上がり
2. 1を冷ましたケーキの上に適量かけ、固まらないうちにトッピングのくるみなどを乗せておめかしをする

ひとこと

ひとつのボウルでお手軽にできるケーキレシピ。ナッツの帽子をかぶせたら、おめかし十分、味も見かけもギフトに喜ばれること間違いなし♪ 残りは乾燥を防ぐため、ラップで包むか密閉容器に入れ、なるべく涼しい場所で保管、約3日ほどで召し上がってください。

レシピ参考 はんど&はあとBacknumber ○月号



レシピを印刷する