

カップケーキ



【材料】 < アルミ菊型4号カップ / 8~9個分 >

薄力粉	100g
無塩バター	100g
砂糖	100g
卵(Mサイズ)	2個
牛乳	大さじ1 (15cc)
ベーキングパウダー	小さじ1
バニラオイル	3~4滴



※バターが手に入らない場合は製菓用マーガリンで代用できます。

【使用器具】

はかり、大さじ、小さじ、ボール(大・小)、粉ふるい、菜ばし、ターナー(木べら)、ゴムベラ、泡だて器、スプーン2本(生地を入れる用)、竹串、オーブン天板、オーブン用ハンドル、アルミ菊型4号(8~9個)

< があると便利な器具 >

スクッパー(ボールに残った生地を残さず集められるため)

【下準備】

- ・オーブンを180℃に温めておく。
- ・薄力粉とベーキングパウダーを合わせて2回ふるっておく。(今回はふるいの見本の一番右側のものを使用)
(※目の粗いふるいやザルを使用する場合は、ふるう回数を増やしてください)
- ・バターを室温に戻しておく。
(※指で押して跡がのこるくらい柔らかくしておかないと卵や牛乳の水分となじまず分離の原因になります)
- ・卵を室温に戻しておく。小ボールに卵(2個)を割り入れ、菜ばしでよく溶きほぐしておく。
- ・牛乳を室温に戻しておく。



【作り方】

- ① 大ボールにバターを入れ、クリーム状になるまで泡だて器でよく混ぜる。
※このとき大ボールの下に濡れた台布巾を敷くと作業しやすくなります。
- ② ①のボールに砂糖を3回に分けて入れ、その都度よく混ぜる。全体が白っぽくなるまでしっかりすり混ぜる。
- ③ 溶き卵を3~4回に分けて入れ、その都度しっかり混ぜる。
(※溶き卵は1回入れるごとにしっかり混ぜてなじませる。油分と水分の混ぜが不十分だと分離します)
- ④ 全体がなめらかになったら牛乳、バニラオイルの順に入れ、その都度よく混ぜる。
- ⑤ ふるった粉の半分を入れ、粉っぽさが少し残る程度にターナーでさっくり混ぜる。
残りの粉を入れ、粉っぽさがなくなるまでターナーでさっくり混ぜる。(※さっくり=練らない)
- ⑥ 生地をゴムベラでボールの片側にきれいに寄せ、アルミカップ8分目を目安にスプーンで入れる。
生地を入れ終わったら、生地内の空気を抜くためアルミカップを少し持ち上げ落とす。(※やりすぎ注意!!)
- ⑦ 余熱してあるオーブンに入れて、180℃で約15分焼く。竹串を刺して何もついてこなければ焼き上がり。
- ⑧ 焼きあがったらオーブンから取り出し冷ます。冷めたら完成!