

QUEEN'S RECIPE from Instagram



お子様とのお菓子作りに
可愛いカップケーキ！



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
ホットケーキミックス

ひなまつりカップケーキ

材料(6.5cmカップ4個分)

ホットケーキミックス	100g	クリームチーズ	200g
卵	1個	ホイップクリーム	200g
牛乳	50ml	砂糖	大さじ4
サラダ油	大さじ1	抹茶	1g
		色粉ピンク又は赤、緑	
		おひなさま、おだいらさまのお顔の	
		シュガーやクッキー	

作り方(調理時間:約50分)

- 1 ボウルに卵を溶き、砂糖を加えて混ぜる。
- 2 ①にホットケーキミックス、牛乳、サラダ油を入れて混ぜる。
- 3 カップの6分目まで生地を入れて180度に予熱したオーブンで15~20分焼く。竹串をさして生地がひっついてこなければオーブンから取り出して冷ます。
- 4 クリームチーズは常温に戻して、泡立て器で滑らかになるまで混ぜる。
- 5 ホイップクリームを④と合わせる。
- 6 ⑤を半量ずつに分けて、抹茶パウダーと緑の色粉、赤の色粉を混ぜて、グリーンとピンクのクリームにする。
- 7 それぞれ①に絞り、おひなさま、おだいらさまの顔をつける。