



# Sweet time

とびきり美味しいカップケーキを作ろう

## <材料>

バター	75g
砂糖	55g
塩	少々
全卵	1個
バニラエッセンス	適量
薄力粉	90g
ベーキングパウダー	2g
牛乳	25cc

## <使う道具>

計り  
計量スプーン  
ボウル  
泡だて器  
ベーキングカップ





[1]  
ボウルにバターと塩と  
砂糖を数回に分けて  
いれて、  
クリーム状になるまで  
よくかき混ぜます



[2]  
溶きほぐした全卵を  
数回に分けて注ぎ、  
混ぜ合わせます

[3]  
薄力粉とベイキング  
パウダーをふるいに  
かけていれて  
混ぜ合わせます



[4]  
バニラエッセンス、牛  
乳を加えて  
よく混ぜ合わせます



[5]  
ベイキングカップの  
6分目まで  
流しいれます

お好みで板チョコなどを  
砕いて入れるとGood!



[6]  
オーブン (170°C)  
で20分ほど焼きます



「#おうちでショートフィルム」で感想を投稿しよう！