

料理研究家 中村史さん監修レシピ

ブルーベリーのカップケーキ



材 料

カップケーキ型10~12個分

- ・雪印北海道バター 食塩不使用 … 150g
- ・砂糖……………120g
- ・卵…………… (Lサイズ2個)
- ・バニラオイル……………少々
- ・メグミルク牛乳……………60g
- ・薄力粉……………200g
- ・ベーキングパウダー…5g (小さじ1と2/3) **A**
- ・塩……………小さじ1/4
- ・ブルーベリー (冷凍) ……150g程度

仕上げの材料

- ・フレッシュ 北海道産生クリーム使用 … 200ml
- ・砂糖……………大さじ2
- ・食紅・アラザン……………少々
- ・粉砂糖……………少々

2色のクリームと楽しいトッピング

デコレーションに挑戦してみましょう

「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」に砂糖を加えて絞れる固さに泡立て、半量に水で溶いた食紅を加えてピンクに色付ける。



ピンクのクリーム 白のクリーム (食紅)

星の口金を入れた絞り袋に白とピンクのクリームを半分ずつ入れる。

2色のクリームを上手に入れるコツ

絞り袋を台に寝かせておき、袋の半分にパレットナイフを使って一つの色を奥の方まで差し込む。残り半分にもう一色パレットナイフで詰める。(正確に2つの色を詰めなくても絞っていくうちにマール模様ができるので心配しないでアバウトでも大丈夫!)

作り方



1 「雪印北海道バター 食塩不使用」をクリーム状にし、砂糖を加えてよくすり混ぜる。



2 溶いた卵を徐々に加え、バニラオイルも加える。



3 **A**と「メグミルク牛乳」を交互に加えながら、粉っぽさがなくなるまでしっかり混ぜ合わせる。



4 ブルーベリーを加えて混ぜる。
※ブルーベリーの冷凍を使う場合は解凍して加える。汁も一緒に加えてよい。



5 紙を敷いた型に入れて、ブルーベリーを数粒飾り、170℃のオーブンで約20分焼く。

ケーキの上にお好みで絞りアラザンやブルーベリーを飾り、粉砂糖をふるって仕上げる。



味はバターで決まります
雪印北海道バター
食塩不使用

