

スポンジ部分がふわふわしていて本当に美味しい。甘すぎないスポンジとアクセントのココアが本当にマッチして満足だった。



あなたのハートと胃袋をわしづかみ

美食屋「め食ろう」のオススメ手作り簡単おやつで女子力UP!



▲胃袋をつかまれた人たち。

フルーツカップケーキ

とっても簡単なレシピで美味しいカップケーキが楽しめます。中に入れる具を変えていけば大人数でも盛り上がりります。

材料

バター…	60g	好みのフルーツ…	適量
粉砂糖…	60g		
卵…	38g	準備：バター、卵を室温にもどす	
薄力粉…	60g	フルーツが大きい場合一口大に切る	

60分



▲バター、粉砂糖、卵の順にボウルに入れ、その都度、木ベラでよく混ぜる。このとき卵は少しずつ分けて入れる。

point

バターがなめらかになってから粉砂糖、卵を加えるとGOOD。

point

薄力粉の入れすぎに注意



▲薄力粉をふるいながら、木ベラでさっくり混ぜる。



▲型の9分目まで生地を入れ、適当な大きさに切ったフルーツなどを入れる。



◀180℃に予熱したオーブンで20分焼く。粗熱が取れたら型から外し、冷ます。

完成!

イラスト入りホットケーキ

普通のホットケーキのレシピに一手間加えるだけで可愛い仕上がりになる。

材料

ホットケーキミックス…	200g
卵…	1個 (Lサイズ約60g)
牛乳…	150g
ココアパウダー…	適量

40分



▲ボウルに卵を割り入れ、牛乳を加えて泡だて器で混ぜる。ホットケーキミックスも加え、なめらかになるまで混ぜる。

point

この時、生地大さじ5杯に対し、ココアパウダーを小さじ1杯入れると、ココア味の生地になる。

point

絵を描く時は、ココア生地で絵を描いてから生地を流す。



▲表面にブツブツ穴があき、水分が飛んできたら蓋をとってひっくり返し、さらに1分焼く。



▲フライパンにおたま1杯の生地を流し、蓋をして焼く。



完成!



◀好みでバター、はちみつをかけても美味しい! ジャムなどでアレンジしても。