

カップケーキ



【材料】

- | | | | |
|--------------|--------|-----------|-------|
| ・ ビーツ | 8 0 g | ・ 生クリーム | |
| ・ ホットケーキミックス | 1 袋 | ・ カラースプレー | |
| ・ 卵 | 1 個 | ・ チョコチップ | お好みで！ |
| ・ 牛乳 | 6 0 ml | | |
| ・ バター | 6 0 g | | |

【調理手順】

1. ビーツ（8 0 g）を茹でる。
2. ゆでたビーツと牛乳（6 0 ml）をミキサーで混ぜる。
3. ボウルに2で作ったやつ、卵（1 個）、バター（6 0 g）を入れて混ぜる。
4. ホットケーキミックス（1 袋）を加えて混ぜる。
5. カップの7分目まで生地を入れる。
6. 5 cmくらいの高さから、2～3回落として空気を抜く。
7. 1 8 0℃に予熱したオーブンで1 2～1 5分焼く。
8. 粗熱をとってから、生クリームやカラースプレーでデコレーションをする。

完成！！