

トナカイ カップケーキ

オープンモード



●材料<型 6個分>

ホットケーキミックス	280 g
ココアパウダー	20 g
砂糖	40 g
卵	2 個
牛乳	100 g
無塩バター	80 g

【チョコクリーム】

板チョコ (ビター)	1 枚
牛乳	100 g

【トッピング】

クッキー	12 枚
マーブルチョコ	12 粒
ミニプレッツェル	24 枚
チョコの目	24 個

※チョコペン (白・黒) で作成

●作り方

- ① ボウルに卵、牛乳を入れ泡立て器で混ぜあわせる
- ② 別のボウルにホットケーキミックス・ココアパウダー・砂糖をふるい入れてあわせる
- ③ ②のボウルに①を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる
- ④ 溶かしバターを入れて混ぜる
- ⑤ 焼皿にカップを並べ、④の生地を流し込む
- ⑥ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード 1)
- ⑦ 粗熱が取れたら表面にチョコクリームをぬる
(鍋で牛乳を温め板チョコを溶かして弱火で加熱する)
- ⑧ トナカイの顔をトッピングする



加熱前



加熱後

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 オープンモード	170℃	20分	—	弱	1/1焼き皿



ホットケーキミックスを使った簡単なカップケーキです。トッピングに工夫をすることでイベントメニューとして大活躍！

カップケーキを焼く際は、風の影響をうけないよう風量を弱くするのがポイントです。