

お料理 クリップ

チビっ子シェフと一緒に

本文レシピ／大阪ガスクッキングスクール

撮影／東谷幸一

アイスコーンの
カップケーキ

コーンカップまで食べられる「溶けないアイス」で、盛り上がることを請け合い。プチギフトにもグー。



■材料 (6個分)

- A**
- ホットケーキミックス……………120g
 - 砂糖……………40g
 - 溶き卵……………40g (1個弱)
 - 牛乳……………65ml
 - 無塩バター……………25g → 液状に溶かす
 - アイスクリームコーンカップ……………6個
 - コーティング用チョコレート、マシュマロなど好みのトッピング…各適量

■作り方

- 1 ボウルに**A**を入れてよく混ぜ、さらに溶かしバターを加えて混ぜ合わせる。生地をスプーンですくってコーンカップに分け入れ、170度のオーブンで約25分焼く。
- 2 粗熱が取れれば、湯煎で溶かしたチョコレートに**1**をつけ(写真)、好みのトッピングで仕上げる。

軽くトントンして、余分なチョコを落とす



■生地は焼くと膨らみます。焼いた時にあふれないよう、コーンカップの7分目を目安に入れましょう。

