

クリームチーズを使った少し大人な味のカップケーキをバレンタインに!

アルフォートクリームチーズカップマフィン

RECIPE
#42



難易度: ★ ★ ☆

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

材料(8個分 直径4.5cm×高さ3.5cm)

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート ……8個
- ・クリームチーズ ……100g
- ・全卵 ……1個
- 砂糖 ……50g
- ・サラダ油 ……大さじ2
- 牛乳 ……大さじ2
- 薄力粉 ……80g
- 無糖ココアパウダー ……10g
- ・ベーキングパウダー ……小さじ1

用意する器具

- ・オーブン
- ・ボウル
- ・ゴムベラ
- ・竹串

～作り方～ 所要時間:約30分

・準備: オーブンを180℃に温めておく。

- ① **クリームチーズ**をボウルなどに入れ、ゴムベラで柔らかくする。
- ② ①に**砂糖**を2回に分けて入れ、その都度よく混ぜる。
- ③ ②に溶きほぐした**全卵**を3回に分けて入れ、その都度よく混ぜる。
- ④ ③に**サラダ油**を加え、よく混ぜる。
- ⑤ ④に**牛乳**を加え、よく混ぜる。
- ⑥ ⑤に**薄力粉**、**無糖ココアパウダー**、**ベーキングパウダー**をふるい入れ、ゴムベラで粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
生地につやが出るまで混ぜる。
- ⑦ ⑥の生地をカップに入れる。
- ⑧ その上に**アルフォートミニチョコレート**を1個押すようにのせて、180℃で13～15分焼く。
- ⑨ 竹串などを刺して、何も付かなければ焼きあがり。

POINT!

作り方⑦の生地を流し込む途中に、
もう1個アルフォートミニチョコレートを入れて焼いても美味しくできます。