



# オレンジ カップケーキ

所要時間: ~人分: 難易度:  
 ⌚ 50分 🍷 8人 ●○○ かんたん

## 材料

ケーキ	分量
フェレロ ロシエ	8粒
小麦粉	100g
ココアパウダー	20g
ベーキングパウダー	小さじ½
バター	40g
乾煎りしたヘーゼルナッツ	40g
全乳	200ml
卵	1個
塩 ひとつまみ	
生クリーム（乳脂肪分48%）	200ml
オレンジマーマレード	50g
食用金粉	

## オレンジ カップケーキ 作り方

- オーブンを170°Cに予熱します。小麦粉100g、ココアパウダー、ベーキングパウダーを一緒にふるいにかけてフードプロセッサーに入れ、塩ひとつまみとクリーム状にしたバターを加えて攪拌します。
- 牛乳と溶き卵を加えてさらに攪拌し、出来上がった生地をボウルに注ぎ入れます。刻んだヘーゼルナッツを加え、生地を金色の紙製マフィン型8個に分けます。オーブンで20分焼き、粗熱を取ります。
- 電動ハンドミキサーで生クリームを泡立て、オレンジマーマレードと混ぜ合わせます。それを星型の口金につけた絞り袋に移してカップケーキの上に絞り出します。金粉を散らし、1人分ごとにフェレロロシエ1粒を添えます。

アレルギー：ヘーゼルナッツ、乳、卵、クリーム、大豆レシチン、小麦