ヘーゼルナッツのカップケーキ

所要時間: 45分

～人分: 12 人

難易度: ●○○ かんたん

材料

ケーキ	分量
砂糖	200g
バター	190g
小麦粉	150g
ベーキングパウダー	2g
全乳	200ml
塩	12つまみ
全卵	2個
卵黄	1個
ヘーゼルナッツ	80g
バニラエッセンス	5g（小さじ1）

アイシング	分量
バター	150g
粉砂糖	150g
クラッシュヘーゼルナッツ	20g

ヘーゼルナッツのカップケーキ — 作り方

1. ケーキ：

   ボウルにバターと砂糖を入れ、電動ハンドミキサーで泡立てます。そこに卵（卵黄を含む）を1つずつ入れ、牛乳と小さじ1杯分のバニラエッセンスを足して、なめらかで均一な生地にします。薄力粉をふるいにかけ、ベーキングパウダーと塩もふるいます。ふるいにかけた粉類を生地に加え、底から返すように、ゆっくりと切るように混ぜ合わせます。そこにヘーゼルナッツを入れます。
   ひだ付きの紙カップをマフィン型に入れ、生地を注ぎ入れます。4分の3以上の高さには入れないように注意してください。

2. バタークリーム：

   ボウルの中にバターと粉砂糖を入れて、なめらかなクリーム状になるまで泡立て器で混ぜます。星型の口金をつけた絞り袋に入れて、カップケーキにデコレーションをします。ヘーゼルナッツを散らし、フェレロロシェをのせて仕上げます。