페레로 로쉐 오렌지 컵케이크

소요시간: 50분

사람 수: 8 인분

수준: ●○○ 쉬움

재료

케이크의 경우	양
페레로 로쉐	8개
일반 흰 밀가루	100g
코코아 가루	20g
베이킹파우더	티스푼
버터	40g
구운 헤이즐넛	40g
전유	200ml
달걀	1개
소금 한 꼬집	
더블크림	200ml
오렌지 마말레이드	50g
식용 골드 파우더	

페레로 로쉐 오렌지 컵케이크 ~ 단계별 설명

1. 오븐을 섭씨 170도(화씨 300도)로 예열한다. 코코아 가루와 베이킹파우더와 함께 체로 친 밀가루 100g을 푸드 프로세서에 붓고, 소금 한 꼬집과 크림 상태로 휘저은 버터를 더한 다음, 휘젓는다.

2. 우유와 저은 달걀을 더하고, 다시 휘저은 다음 반죽을 볼에 담는다. 잘게 썬 헤이즐넛을 더하고, 반죽을 8개의 골드 페이퍼 머핀 틀에 나누어 담는다. 오븐에서 20분간 굽고, 식힌다.

3. 전기 핸드 휘스커로 더블크림을 휘젓고, 오렌지 마말레이드와 섞은 다음, 별 모양 노즐을 장착한 짤주머니에 담아 컵케이크 위에 펴바른다. 골드 파우더를 뿌리고 1인분에 페레로 로쉐 1개씩 올려 완성한다.

알레르기 유발물질: 헤이즐넛, 우유, 달걀, 크림, 콩레시틴, 밀가루.