헤이즐넛 컵케이크

소요시간: 45분

사람 수: 12 인분

수준: ●○○ 쉬움

재료

케이크의 경우	양
설탕	200g
버터	190g
밀가루	150g
베이킹파우더	2g
전유	200ml
소금	12꼬집
달걀	2개
달걀 노른자	1개
헤이즐넛	80g
바닐라 추출물	5g(1티스푼)

아이싱의 경우	양
버터	150g
분말설탕	150g
분쇄 헤이즐넛	20g

헤이즐넛 컵케이크 - 단계별 설명

1. 케이크의 경우:

   볼에 버터와 설탕을 넣고 전기 믹서로 휘저어 섞는다. 그런 다음, 노른자를 포함한 달걀을 한 번에 하나씩 더해주고, 반죽이 부드럽고 균일해질 때까지 우유와 바닐라 추출물 1티스푼을 더해준다. 밀가루를 체로 치고, 여기에 베이킹파우더와 소금을 넣는다. 이 가루 혼합물을 넣고 천천히 고루 섞어준다. 헤이즐넛을 더해준다. 세로로 주름 잡힌 종이컵을 머핀 틀에 넣고 혼합물을 부어준다. 틀의 3/4보다 더 채우지 않도록 주의한다.

2. 버터 크림의 경우:

   볼에다 버터와 분말설탕(파우더 슈거)을 넣고 부드럽고 크림처럼 될 때까지 휘저어준다. 별 모양 관 노즐(piping nozzle)이 장착된 짤주머니로 컵케이크를 장식한다. 헤이즐넛을 뿌리고 그 위에 페레로 로쉐를 올린다.