

# 『灯り』と『桜』 ハートフル おのみち

伊賀千裕さん

## 材料 (6人分)

### 【カップケーキ】

バター	50g
砂糖	80g
卵(M)	1/2個
薄力粉	90g
(チョコ生地の際は10gココアに置き換える)	
ベーキングパウダー	小1/2
牛乳	50cc
はっさく皮のすり下ろし	少々
はっさくマーマレード	大さじ3

### 【バタークリーム】

さくら色	
バター	50g
粉糖	50g
フードカラー	少々
チョコ	
バター	50g
粉糖	30g
チョコレート	50g

### 【トッピング用】

はっさくマーマレード	適量
シュガーペースト	
ノンパレル	
はっさく	適量

## 作り方

### 【カップケーキ】

バターをやわらかくしておく。卵を常温にしておく。  
バターに砂糖を加え、よく混ぜる。  
卵を少しずつ加え、その都度よく混ぜる。  
薄力粉とベーキングパウダーをふるい、入れる。  
ある程度混ざったら、牛乳を加え混ぜる。  
マフィン型に生地を入れ、190℃で30~35分焼く。

### 【バタークリーム】

#### さくら色

バターを柔らかくしておく。  
粉糖をふるい入れ、よく混ぜる。  
フードカラーを入れ、よく混ぜる。  
しぼり出し袋に口金をセットし、生地を入れておく。

#### チョコ

バターを柔らかくしておく。  
粉糖をふるい入れ、よく混ぜる。  
湯せんで溶かしたチョコのあら熱を取り、バタークリームに加えてよく混ぜる。  
しぼり出し袋に口金をセットし、生地を入れておく。

### 【デコレーション】

シュガーペーストを伸ばし、ハート型に抜いておく。  
カップケーキの真ん中をナイフで切り取り、はっさくマーマレードを入れる。  
切り取った生地です蓋をする。  
バタークリームを絞る。

『灯り』 トップにはっさくを飾る。サイドにハートを飾る。

『桜』 ノンパレルをふりかける。

