

メニュー名

マシュマロのモチっとカップケーキ

学校名: 静岡県立清水西 高等学校

氏名: 小池 風優

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

私からのメッセージ

私には年の離れた弟がいます。何かをしてもらうわけではありませんが弟の存在は大きく、いつも支えてもらってる気がします。そんな弟が6才になりやっとおもちゃが食べられるようになったので感謝の気持ちを込めて、食感を楽しめるカップケーキを作りました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
牛乳	100ml	① 牛乳に切りもちを浸した状態で500Wのレンジで40秒加熱する。 ② ① にホットケーキミックスと卵を加え、ベーキングパウダーを加えて混ぜる。 ③ マシュマロを適度な大きさに切って加える。 ④ カップケーキの型に入れて180度で20分焼く。
卵	1個	
ホットケーキミックス	1袋(150g)	
切りもち	1個	
マシュマロ	適量	
ベーキングパウダー	小さじ1	