



🎃 ハロウィンレシピ 🎃

◇カップケーキ マフィンカップ6~7個分◇

〈材料〉

ホットケーキミックス	150g	生クリーム	50ml
たまご(Mサイズ)	1個	かぼちゃ	50g
牛乳	110 ml	さとう	10g
砂糖	30g		
バター	50g		

〈作り方〉

1. バターを溶かしておく
ボウルに卵を入れてほぐし、砂糖・牛乳を入れて泡だて器でよく混ぜる
2. 2にホットケーキミックスを加え混ぜ、1のバターも加えてしっかりと混ぜる
3. マフィンカップに3の生地を6分目まで入れて、予熱しておいた180℃のオーブンで20~25分焼く。竹串をさして、生地がつかなければ焼き上がり。網の上にとって冷ます
4. かぼちゃを柔らかくして潰し冷ましておく
5. 生クリームを泡立てて、5・さとうを加えさらに泡立てる
6. 6を絞り袋に入れ冷ましたカップケーキに絞って出来上がり



◇ミイラウイナー◇

〈材料〉

ウイナー	6本	スライスチーズ	1枚
パイシート	1/2枚	黒ゴマ	12粒
たまご	照り用		

〈作り方〉



1. パイシートを解凍しておき、1cm弱の幅で切る
2. 1をソーセージに巻いていく
※目をつけるのでウイナーの1/3or1/4くらいのところに隙間を開けておく
3. 照り用の卵をパイシートに塗って、200℃に温めたオーブンで15~20分焼く
4. スライスチーズをストローなどで丸くくりぬき、黒ゴマで目をつける
5. 3に4の目をつけて出来上がり

※マヨネーズなどを少しつけると目が付きやすいです