＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：12人分

- 薄力粉：200g
- 砂糖：150g
- 卵：2個
- バター：100g（室温に戻す）
- アールグレイティーバッグ：2つ（細かく砕く）
- ミルク：50ml
- フロスティング（色とりどり）：適量
- エディブルフラワー：装飾用

作り方

1. バターと砂糖を白っぽくなるまでよく混ぜ、卵を一つずつ加えてさらに混ぜます。
2. ミルクにアールグレイの茶葉を混ぜてインフューズさせ、それを生地に加えます。
3. 薄力粉をふるい入れ、滑らかな生地になるまで混ぜ合わせます。
4. マフィン型に生地を流し込み、180°Cで25分焼きます。
5. 冷めたらカラフルなフロスティングでデコレーションし、エディブルフラワーで飾り付けます。