

# Koala cupcakes



## INGREDIENTS

1 cup (150g) plain flour  
1 1/4 tsp baking powder (6.25g)  
1/8 tsp salt  
2 eggs  
3/4 cup (150g) caster sugar  
60g butter  
1/2 cup (125ml) milk  
2 tsp vanilla essence (10ml)  
1 1/2tsp (7.5ml) canola oil

## METHOD

1. Preheat oven to 180c (160c for a fan-forced oven). Prepare the cupcake liners on a baking tray.
2. Whisk the flour, baking powder and salt in a large bowl, set aside.
3. Place the butter and milk in a small saucepan and stir over medium heat until butter melts. Do not let the milk bubble and boil, but foam is ok. Set aside.
4. Break the eggs into a bowl and beat for 3 seconds on medium speed. While still mixing, add the sugar in gradually, beat on high speed for 6 minutes or until tripled in volume and almost white.
5. Add the flour in 1/3 at a time, mixing on low speed between each addition. Stop beating once you can't see any flour.
6. Temper the milk by adding a scoop of batter to the hot milk and butter mixture. Add the oil and vanilla, and whisk until smooth.
7. While mixing on low speed, slowly add the milk to the batter, mix for 15 seconds, then turn off beaters.
8. Use a spatula to scrape down the sides of the bowl, beat once more for 10 seconds to make sure all the batter is incorporated.
9. Divide batter between cupcake cases, filling up to 2/3 full.
10. Bake for 22 minutes or until golden and a toothpick inserted into the middle comes out clean.

# Icing and decorating

## INGREDIENTS

110g butter, softened	Black food colouring
Pinch salt	12 white marshmallows
165g icing sugar	20g desiccated coconut
2 tsp milk (10ml)	24 M&Ms
1/4tsp (1.25ml) lemon juice	12 almond chocolates
1/2tsp (2.5ml) vanilla	

## METHOD

1. Add the softened butter, sugar and salt to a mixing bowl, and mix with a hand mixer until fluffy and almost white. Add the milk, lemon juice and vanilla, and mix until combined. Add food colouring to achieve a grey colour.
2. Spread the top of the cupcakes with grey icing.
3. Slice the marshmallows in half horizontally. Place the coconut in a small bowl.
4. Coat the sliced marshmallows in grey icing, then dip in the coconut to create the koala's furry ears. Place two ears on each of the iced cupcakes. Top with two M&Ms for the eyes and one almond chocolate for the nose.

# コアラカップケーキ



## 材料

小麦粉	1 カップ(150g)
ベーキングパウダー	小さじ 1 と 1/4(6.25g)
食塩	小さじ 1/8
全卵	2 個分
上白糖	3/4 カップ(150g)
バター	60g
牛乳	1/2 カップ(125ml)
バニラエッセンス	小さじ 2(10ml)
キャノーラ油	小さじ 1 と 1/2(7.5ml)

## ■作り方

1. オーブンを 180 度(強制ファンの場合)に予熱を入れる。型を 12 個天板に並べる。
2. 小麦粉、ベーキングパウダー、塩を大き目のボウルに入れ泡だて器で混ぜておく。
3. 片手鍋にバターと牛乳を入れ、中火でバターが溶けるまで混ぜる。この時牛乳を沸騰させないようにする。小さな泡なら OK。よけておく。
4. ボウルに卵を割り入れ、中速で3秒混ぜる。混ぜながら徐々に砂糖を加え、高速に変えて、卵液が白っぽく、3 倍ぐらいのかさになるまで混ぜる。
5. 小麦粉を1/3 ずつ入れ、低速で都度混ぜ合わせる。粉が見えなくなったら止める。
6. 温めた牛乳とバターに生地 1 杯を加えて、牛乳をテンパリングする。オイルとバニラを加えて滑らかになるまで混ぜる。
7. 低速で混ぜながら、生地につっくり牛乳を加え、15 秒混ぜ、ミキサーを止める。
8. ボウルの縁の生地もゴムベラで落とし入れ、全体が混ざるまで 10 秒混ぜる。
9. カップケーキの型の 2/3 ほどまで生地を流し入れる。
10. きつね色になり、刺した竹串に生地が付かなくなるまで 22 分程焼く。

# アイシング

## 材料

常温に戻したバター	110g	食品着色料【黒】	
塩	一つまみ	マシュマロ【白】	12 個
粉糖	165g	マシュマロ【ピンク】	12 個
牛乳	小さじ 2(10ml)	ココナッツ	20g
レモン汁	小さじ 1/4(1.25ml)	マーブルチョコ	24 粒
バニラエッセンス	小さじ 1/2(2.5ml)	アーモンドチョコ	12 個

## 作り方

1. ボウルに柔らかくしたバター、砂糖、塩を入れ、ハンドミキサーでふんわり白くなるまで泡立てる。牛乳、レモン汁、バニラエッセンスを入れ、混ぜる。食紅を加え、ねずみ色を作る。
2. 出来上がったアイシングをカップケーキの上に広げる。
3. マシュマロを 2 枚の輪切りにする。小さめのボウルにココナッツを入れる。
4. スライスしたマシュマロにアイシングを付けた後、ココナッツのボウルに入れ、コアラのふわふわした耳を作る。カップケーキの端にマシュマロを置く。マーブルチョコの目とアーモンドチョコの鼻を載せる。