

손하은

2013년 5월 12일 (일요일)

날씨 : 맑음

제목 : 화분 컵 케이크

오늘 아침 9시에 일어나서 세수하고 그래놀라를 먹고, 옷을 입은 다음 아빠가 교회로 데려다 주셨다. 오늘은 교회에서 예배를 하고 어버이날을 맞이하여 '화분 컵 케이크'를 만들었다. 왜 '화분 컵 케이크'냐면 컵 케이크가 화분 모양이라서 '화분 컵케이크'다. 그리고 이날 교회에서 만든 '화분 컵 케이크'를 집에서 가족과 함께 맛있게 먹고 좋은 하루를 보냈다. '화분 컵 케이크' 레시피

재료 = 카스테라, 생크림, 과일 미즈, 오레오, 앙금  
 틀이, 카네이션 2~4개 정도. ① 카스테라에다 생크림을 바른다. ② 카스테라위에다 미즈를 3~5개 정도 올린다. ③ 미즈를 올린 뒤에 생크림을 다시 바른다. (이것은 생크림 해도 된다.) ④ 미즈위에다 과일도 ⑤번처럼 올린다. ⑤ 오레오를 반으로 쪼개 다음 크림이 없도록 크림을 빼준다. ⑥ 크림을 빼고 비닐봉지에 넣어서 부셔준다. (너무 세게 부시면 비닐봉지가 터질 수 있으니 조심.) ⑦ 비오레오를 과일위에다 살짝 뿌려준다. ⑧ 앙금틀이를 앙금위에다 3~5개 정도 올린다. ⑨ 아젠 카네이션 2개를 컵 가운데에다 꽂아준다. ⑩ 뚜껑은 닫아준다. ⑪ 이제 끝났으니 부모님 좋아하실 만한 말을 해준다. ⑫ 가족과 맛있게 먹고 좋은 하루를 보낸다.

