

## Chocolate Cupcakes

### チョコレート カップケーキ材料表

1 1/2 cups of flour	1 1/2カップ 小麦粉
1 cup granulated sugar	1カップグラニュー糖
1 teaspoon baking soda	1ティースプーンベーキングソーダ
1 teaspoon salt	1ティースプーン塩
1/3 cup cocoa powder	1カップココアパウダー
1 cup water	1カップ水
1 teaspoon vanilla extract	1ティースプーンバニラエッセンス
1/2 cup oil (I use grapeseed oil)	
1/2カップ油 (私はグレープシード油を使います。)	
1 tablespoon vinegar (I use balsamic vinegar)	
1テーブルスプーンお酢 (私はバルサミック酢を使います)	

Bake in cupcake liners at 350 degrees for 20-25 minutes.

カップケーキ型に入れて350度で約20-25分焼きます。

## Whipped Cream Frosting for Decorating

### 飾り付け用ホイップクリーム材料表

1 cup heavy whipping cream	
1カップヘビー (ホイップ) クリーム	
2 tablespoons piping gel	
2テーブルスプーンパイピングジェル(ゼリー状)	
2 tablespoons powdered sugar	
2テーブルスプーン粉砂糖	
1/2 teaspoon clear vanilla extract	
1/2ティースプーン透明バニラエッセンス	

Add the sugar to the cream, beat until soft peaks form.

ヘビークリームに砂糖を加え、やわらかい角が立つまで泡立てます。

Add piping gel and vanilla.

ジェルとエッセンスを加えます。

Beat to form stiff peaks.

固く角が立つまで泡立てます。

From the February 13, 2013 Cooking Class brought to you by



with support from

