

## 파블로바 컵케이크와 디카페인

🕒 16 준비 🍷 중간

### 조리기구

에스프레소 컵 (80 ml / 3 Oz) 6개  
컵케이크 틀

### 네스프레소 추천 커피



### 주재료

커피 재료  
디카페인 그랑 크뤼 캡슐 6개  
베이킹 재료  
달걀 4개 (흰자만)  
설탕 220 G (7 Oz)  
옥수수 전분 2 작은술  
크림 250 ml (8.5 Oz)  
바닐라 빈 1개  
슈가 파우더 40 G (1.5 Oz)  
딸기 250 G (8 Oz)

### 영감



### 함께 만들어봐요!

- 오븐을 120도로 예열한다
- 달걀 흰자를 분리해 설탕을 넣고 계속 저으면서 옥수수전분을 넣어준다
- 2에서 완성된 반죽을 컵케이크 틀에 붓고 오븐에서 1시간 굽는다
- 크림을 저으면서 설탕과 바닐라 빈을 첨가한다
- 머랭 위에 4의 혼합물과 딸기 (다른 붉은 과일로 대체 가능) 를 얹은 뒤 다른 머랭으로 덮는다
- 디카페인 그랑 크뤼를 에스프레소(40ml / 15 oz)로 6잔 추출하여 머랭과 함께 서빙한다