

かぼちゃマフィン

【材 料】

かぼちゃ 100g

小麦粉 70g

ベーキングパウダー 3.5g

たまご S1個

砂糖 40g

サラダ油 大さじ1弱

バター 10g

牛乳 大さじ2

生クリーム 大さじ1

マフィンカップ 4個
(直径6cm×高さ4cm)

<準> ・オーブンを180℃で予熱しておく。
・バターは溶かしておく。

- ① 小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるう。
- ② かぼちゃはところどころ1cmの角切りにし、さっと水に通してラップに包み、600Wで1分加熱する。
- ③ ボウルに卵入れて溶き、砂糖を加えてホイッパーでよく混ぜる。もったりしてきたら、バターとサラダ油を加えてさらに混ぜる。全体に混ぜたら牛乳と生クリーム、②のかぼちゃを加えてヘラで軽く混ぜる。
- ④ ①を2回に分けて加え、さっくり混ぜ合わせる。
- ⑤ カップに流し入れ、180℃のオーブンで15-20分焼く。竹ぐしをさし、生地がついてこなければ完成！