

# かぼちゃマフィン

【材 料】(マフィンカップ10個分) 【つくりかた】

たまご(M)	2個
砂糖	130g
牛乳	70g
生クリーム	30g
小麦粉	170g
ベーキングパウダー	8.5g
かぼちゃ	200g
サラダ油	40g
バター	25g
紙カップ	10個

※かぼちゃは、種と皮を  
のぞいた状態

- ① 小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ② かぼちゃは蒸して皮をむく。2/3は牛乳と一緒にミキサーにかけてペーストにする。残りは角切りにしておく。
- ③ 卵・砂糖をよく合わせて混ぜる。生クリームも加えてさらに混ぜる。
- ④ 粉類をだまにならないように入れて、②のペースト、角切りかぼちゃをさっくりと混ぜる。
- ⑤ カップに流し入れて、170℃のオーブンで25分くらい焼く。竹串やつまようじで刺して、生地がつかなければ完成。

