



料理名

もちもち食感！生麩入りマフィン

料理写真



作り方

【下準備】

- ① バター、牛乳、卵を常温に戻す。
- ② バターは電子レンジで200wで1分かけて、形が残る程度に柔らかくする。
- ③ オーブンを180℃に予熱する。

【マフィンの作り方】

- ① 生麩を1cmの厚さに切り、1cmの角切りにする。
- ② ボウルに柔らかくしたバターを入れ、軽く混ぜ、塩、砂糖を2.3回に分けて入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
- ③ 溶き卵を3.4回に分けて加えてよく混ぜて滑らかにする。
- ④ 薄力粉、ベーキングパウダーをふるいにかけて、ボウルに入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ⑤ 牛乳、バニラオイルを入れ、生麩を少し残して入れ、混ぜる。
- ⑥ カップに8分目まで入れ、生麩を飾り付け、オーブンで18～20分焼き、完成。

※竹串で刺して火が通っているのか確認する。

料理ポイント

- ・マフィンのしっとり感と生麩のモチモチ感がマッチしている！
- ・とても美味しくアイデア抜群！
- ・子供でも大人でも美味しく嬉しい！

材料（1人分）

材料	使用料
薄力粉	25g
無塩バター	11g
鶏卵	12g
砂糖	17.5g
塩	0.1g（ひとつまみ）
ベーキングパウダー	1g
牛乳	11g
バニラオイル	3滴
生麩（あわ麩）	30g

エネルギー	338kcal
P	9.0g
F	12.0g
C	46.2g
Na	0.3g