

洋輔のエンジョイホビーカフェ「こぎん刺繍」編

## ～ ベーコンとチーズのマフィン ～

### <材料> ※マフィンカップ5個分

- ・薄力粉 ــــــــــــــــــــــــــــــــ 150g
- ・ベーキングパウダー ــــــــــــــــ 4g
- ・バター ــــــــــــــــــــــــــــــــ 80g
- ・メープルシロップ ــــــــــــــــ 30g
- ・卵 ــــــــــــــــــــــــــــــــ 1 個
- ・牛乳 ــــــــــــــــــــــــــــــــ 70cc
- ・ベーコン (1 ～ 2cm 切る) ــــــــ 60g
- ・ゴーダーチーズ (角切り) ــــــــ 60g
- ※どんなチーズでも OK
- ・杏ジャム ــــــــــــــــــــــــ 100g

### <下準備>

- ★ 粉類はあわせて振るっておく。
- ★ バターはやわらかく常温でもどしておく。
- ★ 牛乳はレンジで人肌の温度に温め、卵も使う 30 分前に冷蔵庫から出しておく。
- ★ 具 (ベーコン・チーズ) は切っておく。

### <作り方>

- ①バターを泡立て機でクリーム状にする。そこにメープルシロップを加えてよく混ぜる。
- ②溶いた卵を加える。少しずつ加えてよく混ぜる。
- ③ふるっておいいた粉類を②に 3 回に分けて加える。牛乳もその都度 3 回に分けて加える。
  - 粉 → 牛乳 ヘラで混ぜる
  - 粉 → 牛乳 ヘラで混ぜる
  - 粉 → 牛乳 ヘラで混ぜる
- ④具を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤杏ジャムを加えて 2、3 回ヘラで混ぜる。【POINT：混ぜ過ぎずに、2 ～ 3 回だけなじませた方が美味しい。】
- ⑥マフィン型に入れる。【POINT：最後に杏ジャムを上塗って焼くと焼き色がきれい。】
- ⑦180℃のオーブンで 40 分焼く。完成。