

かなえママのエンジョイホビーカフェ「タオルでぬいぐるみ」編

～ 勝野さんちのマフィン～

<材料>

バター	—————	7 5 g	※常温に戻して柔らかくしておく
グラニュー糖	—————	8 0 g	
卵	—————	1 個	
小麦粉	—————	1 8 0 g	※粉類は合わせてふるっておく
ベーキングパウダー	———	小さじ 2	
塩	—————	ひとつまみ	
牛乳	—————	7 5 g	※冷蔵庫から出しておく

<作り方>

- ①バターを泡立て、グラニュー糖を 3 回に分けて加え、その都度混ぜ合わせる。
- ②卵を溶いて、1 に少しずつ加え、泡立て器でよく混ぜる。
- ③ふるった粉類（小麦粉、ベーキングパウダー、塩）を 3 回に分け、2 に加えてその都度混ぜる。
- ④牛乳を 3 回に分けて加えたら、その都度混ぜ合わせる。
- ⑤マフィン型に生地を入れ 1 7 0 度に予熱したオーブンで 4 0 ～ 4 5 分加熱したら、出来上がり。

※お好みでドライフルーツや、ナッツ、キャラメル、チョコレート、チーズなどを加えてアレンジを楽しんでくださいね。

※洋輔先生には、キャラメル、ナッツ、あんずを加えたマフィンを召し上がっていただきました。