

人気献立レシピ

かぼちゃマフィン



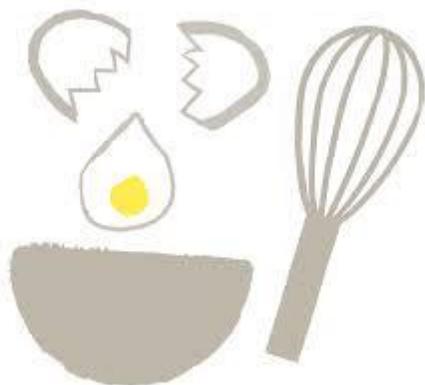
【材料】 10 個分

・バター	100g
・砂糖	100g
・卵	2.5 個
・かぼちゃ ピューレ	250g
・牛乳	100cc
・ホットケーキ ミックス	400g

※かぼちゃピューレが手に入らなかったで、冷凍のかぼちゃを蒸して皮を除き、つぶしてペースト状にしました。

【作り方】

- ①バターを室温にお戻しておく。オーブンは 180℃に予熱する。
- ②バターを泡だて器で混ぜる。
- ③砂糖を 3 回に分けて入れ、その都度しっかり混ぜる。
- ④卵を割って、溶きほぐし少量ずつ入れてしっかりと混ぜる。
- ⑤かぼちゃピューレ、牛乳を入れてさらに混ぜる。
- ⑥ホットケーキミックスを加え、粉っぽさがなくなるまでゴムベラで混ぜる。
- ⑦カップにアルミカップかあればマフィンカップを入れて、スプーン 2 個を使って入れていく。
- ⑧180℃に予熱したオーブンで 25 分～30 分焼く。
- ⑨つまようじを刺して何もついてこなければ出来上がりです。



・焼き時間はオーブンによって異なります。まず 25 分焼いてみましょう。また、保育園では 130 個くらい焼いています。前のオーブンの温度が残っているところに新しく入れて 25 分で焼けたので、様子を見ながら焼いてみてください。焼きすぎると上の部分が焦げてしましますが、味に問題はありません。