米っこチョコマフィン

材　料（Sサイズのマフィンカップ　12個分）
145kcal/個

米粉	150ｇ
バター（無塩）	80ｇ
塩	ひとつまみ
グラニュー糖	80ｇ
卵	1個
ベーキングパウダー	小さじ1/2
牛乳	100ｃｃ
チョコチップ	25ｇ

（飾り用に少しとっておく）

作り方

① あらかじめ米粉とベーキングパウダーを一緒にふるっておく。

② バター（室温で戻しておいたもの）をボウルに入れ、泡立て器でなめらかなクリーム状に練り、塩、グラニュー糖を加え、白っぽくなるまですり混ぜる。

③ 溶き卵を②に数回に分けて加え、その度にしっかり混ぜ合わせる。

④ ①を③に加え、へらで切るように混ぜる。

⑤ ④に牛乳を加えて混ぜ合わせ、最後にチョコチップを加える。

⑥ マフィンカップに⑤を６分目まで入れ、軽く打ちつけて空気を抜いた後、生地の上に飾り用のチョコチップをのせる。

⑦ ２２０℃に温めたオーブンで１３～１５分程度焼く。
（オーブンは機種によって焼き具合が違うので注意！）

Point
- 冬はバターが室温に戻るのに時間がかかるので、ラップをかけて１７０Ｗで１分～１分半レンジにかけると溶けずにやわらかくなります
- マフィンカップＭの場合は６個分、焼き時間は２０分程になります

MEMO

提供：大分市　農政課