

米粉マフィン

材料 4人分



・米粉	150g
・グラニュー糖	80g
・牛乳	100ml
・バター	80g
・卵	1個
・塩	ひとつまみ
・ベーキングパウダー	小さじ1/2

● 飾り用 ●

・いちご	1パック
・生クリーム	100ml
・砂糖	大さじ2

※マフィンカップ（Sサイズ）…12個

作り方

- ① 米粉とベーキングパウダーを一緒にふるっておく。
- ② バターを常温で柔らかくする。
- ③ ボウルにバターを入れ、泡立て器でなめらかなクリーム状になるまで混ぜ、グラニュー糖・塩を加えたら白っぽくなるまですり混ぜる。
- ④ ③のボウルに溶き卵を2回に分けて加え、しっかりと混ぜ合わせる。
- ⑤ ふるっておいた粉を④のボウルに加え、ヘラで切るように混ぜたら牛乳を加える。
- ⑥ マフィンカップに⑤の生地を6分目まで入れ、空気を抜く。
- ⑦ 220℃のオーブンで13～15分焼く。
- ⑧ 生クリーム・砂糖を混ぜ、ホイップクリームを作る。
- ⑨ いちごはヘタを取り、食べやすい大きさにカットする。
- ⑩ 皿にマフィンをのせ、いちご・ホイップクリームで飾れば完成。

《ポイント①》

◎冬はバターを室温に戻すのに時間がかかるので、レンジを利用するとよい。→170Wで1分～1分半

《ポイント②》

◎マフィンカップMの場合は6個分、焼き時間は2.0分程度