

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 (室温に戻しておいたもの) 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