

かぼちゃのマフィン

材料 (10個分)

かぼちゃ	100g(正味)
バター	50g
グラニュー糖	80g
塩	ひとつまみ
卵	1個
薄力粉	120g
ベーキングパウダー	小さじ1
牛乳	50cc
バニラオイル	適量



作り方

- 1.** バターと卵を常温に戻しておく。
薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
かぼちゃは種とわたを取って1.5cm厚に切り皮をむいて耐熱皿にのせ、ラップをして柔らかくなるまで電子レンジで3~5分加熱し、裏ごしする。オーブンを200°Cに予熱する。
- 2.** ボウルにバターを入れ、ホイッパーでクリーム状に練り、グラニュー糖と塩を加えて白っぽくなるまでよく混ぜる。
- 3.** 裏ごししたかぼちゃを混ぜ、卵を3回に分けて加えしっかりとホイッパーで混ぜる。
- 4.** 粉類の1/3を入れ、ゴムべらでさっくりと混ぜ
牛乳の半分を入れてなじませるように混ぜる。
残りの粉類の半分と残りの牛乳を、入れて混ぜる。
最後に残った粉類を入れ、手早く混ぜる。
- 5.** スプーンなどを使って、生地を型に均等に6分目ぐらいまで入れて180°Cのオーブンで、約20分、焼く。
竹串を刺して生地がついてこなければ、焼き上がり。

所要時間	1時間ちょっと
主な調理器具	オーブン、ボウル、ホイッパー、ゴムべら