



生地はしっとり、濃厚なかぼちゃを味わう

かぼちゃのマフィン

対応製品名 : スマートパワーハンドミキサー

使用部品 : ビーター

調理時間 : 30分

材料 (6cmマフィンカップ5個分)

小麦粉	120g
バター	50g (バターは室温にもどす)
卵	1個
ベーキングパウダー	4g
砂糖	70g
塩	ひとつまみ
メープルシロップ	25g

〈 かぼちゃペースト 〉

かぼちゃ	100g
牛乳	大さじ1
飾り用かぼちゃ	適量

作り方

下準備

- ・ かぼちゃは、皮と種を取り2～3cmに切り、600Wの電子レンジに約4分かけ、牛乳を加えペースト状にする。
- ・ 飾り用のかぼちゃは皮のまま厚さ2～3mm、大きさ2cmに切る。
- ・ オーブンは180℃に予熱する。

1. ボウルにバターを入れ、【ビーター】スピード1→2で、砂糖・塩を加え白っぽくなるまでよく混ぜる。ほぐした卵を3～4回に分けて加える。卵を加えることによく混ぜ合わせメープルシロップも入れよく混ぜる。
2. よく混ぜ合わせたら、1のボウルにふるった粉類を加えて、ゴムべらで軽く混ぜ合わせる。かぼちゃペーストを加え、さっくりと切るように混ぜ合わせる。
3. マフィン型に生地を入れ、飾り用かぼちゃを生地の上にのせる。180℃のオーブンで約20分焼く。竹串をさして生地がつかなければ出来上がり。