

さつまいもマフィン (マフィンカップ6個分)

カンクリ STAFF NAO (なお) 【レシピ】



こんにちは、いつもお世話になります。

カンクリ HP によろこそおいで下さいました♪
ご挨拶が遅れました、カンクリスタッフの NAO です。

ご家庭でも簡単に作れるお手軽スイーツのレシピを
ご紹介いたします♪

今回はさつまいもマフィン (マフィンカップ6個分) です。

楽しんで作って下さいね。



ケーキ空間【カントリークリスマス】

http://www.xmas-eve.com/webshop/countryxmas_HP/index/index.html

●材料●

無塩バター . . . 50 g
グラニュー糖 . . . 60 g
卵 . . . 1個

《A》薄力粉 . . . 125 g
ベーキングパウダー . . . 小さじ1

黒ごま . . . 大きじ2
牛乳 . . . 60 cc
さつまいも（甘く煮たモノ） . . . 200 g

[下準備] バターと牛乳は室温に戻しておくこと。
材料《A》は一緒に合わせてふるっておく。

●作り方●

1. さつまいもは皮をむき 1.5cm 角に切る。
小鍋に入れ、水をさつまいもがかぶるくらいまで入れ
好みの分量の砂糖を加えて、水分がなくなるまで煮る。
2. ボールにバターを入れ、泡立て器でバターをクリーム状にする。
グラニュー糖を数回に分けながら加えて、白っぽくなるまで混ぜる。
3. 溶きほぐした卵を2に少しずつ加え、その都度よく混ぜる。
4. 下準備してある材料Aと牛乳を 交互に加えます。
最後はAを加えるようにして、ゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。
5. さつまいもと黒ごまは、上に飾る分を残して
あとは4に加えて 軽く混ぜ合わせる。
6. 生地をカップに入れ、残しておいたさつまいもをのせて
黒ごまを散らす。
180℃に温めておいたオーブンで20～25分焼く。



《出来上がり》