

デザート

おうち de きゅうしょく なしのマフィン



きゅうしょくでは、なしの缶詰を使いました。お好みの果物をトッピングしてくださいね。

*材料名

小麦粉 170g

ベーキングパウダー 小さじ1

バター 85g

グラニュー糖 75g

はちみつ 大さじ1

プレーンヨーグルト 85g

卵 85g

なし缶詰

マフィンカップ 10個

*分量は10個分



- ① 小麦粉とベーキングパウダーをあわせてふるう
- ② バターをクリーム状にして、さとうを加える
- ③ とき卵を少しずつ加え、よく混ぜる
- ④ はちみつ、ヨーグルトを加える
- ⑤ 粉を加えて混ぜる
- ⑥ 粉っぽさがなくなったら、カップにふりわけ
- ⑦ 上になしをのせる
- ⑧ オーブンで焼く

180℃ 15分

