

チョコチップマフィン



材料

マフィンカップ(6.5×高 4.5 cm) 4 個分

マフィン生地

バター	80g
グラニュー糖	40g
卵	1 個
薄力粉	160g
ベーキングパウダー	8g
チョコチップ	40g
牛乳	60g

作り方

準備

- ・オーブンを 180 度に予熱する。
- ・バターを常温に戻し、やわらかくしておく。
- ・薄力粉とベーキングパウダーはあらかじめ混ぜておく。

①食塩不使用バターとグラニュー糖をボウルに入れ、白っぽくなるまでしっかり混ぜる。

②溶いた卵を入れて混ぜる。

③あらかじめ混ぜておいた薄力粉とベーキングパウダーをふるい入れ、ざっくり混ぜる。



④チョコチップの半量を加え、全体にいきわたるように混ぜる。



⑤牛乳を加え、水っぽさがなくなるようにざっくり混ぜ合わせる。



⑥生地をマフィンカップ 4 個に均等に入れ、残りのチョコチップを生地の上にのせる。数回、上から落として空気を抜きます。



⑦180 度に予熱したオーブンで約 20 分焼く。焼きあがったら、ケーキクーラーなどに取り出し粗熱を取って完成。

紅茶か柚子茶で

ほっこりタイム♪

