



かぼちゃマフィン



(材料) 6個分

- | | | | |
|--------|-------------|--------------|-----|
| • かぼちゃ | 1/4 (100g位) | • 卵 | 1個 |
| • バター | 50g | • ホットケーキミックス | 80g |
| • 砂糖 | 30g | | |

(作り方)

- ①バターを常温に置いておく。
- ②かぼちゃは種とわたを取り水で洗う。皮をむいて一口大に切り耐熱皿に入れラップをして、電子レンジで2分加熱する。熱いうちにフォークでつぶす。
- ③柔らかくなったバターに砂糖を加え、泡だて器で白っぽくなるまで混ぜる。
- ④ほぐした卵を少しずつ加え混ぜ合わせる。
- ⑤①のかぼちゃとホットケーキミックスを加えさっくり混ぜる。
- ⑥マフィン型に入れ、170℃に予熱したオーブンで20分焼く。

つまようじを刺して生地がついてこなければ、できあがり♪

さくらぎこぱん