

ハロウィンマフィン



■ 説明

給食会だより 平成22年度9月号掲載
「わたしたちが作りました！」より
豊後大野市西部共同調理場のデザートです。

■ 材料と分量

- ・うらごしかぼちゃ・・・15g
- ・無塩バター・・・4.2g
- ・アーモンド粉末・・・4.2g
- ・薄力粉・・・16.5g
- ・ベーキングパウダー・・・0.8g
- ・卵・・・6.7g
- ・牛乳・・・12.5g
- ・三温糖・・・6.7g
- ・飾り用かぼちゃ・・・5g

■ 手順

1. 卵、牛乳、溶かしたバターをよく混ぜ合わせる。
2. 三温糖、うらごしかぼちゃを加え、さらに混ぜる。
3. 合わせてふるっておいた薄力粉とベーキングパウダー、アーモンド粉末を加え、ヘラでさっくりと混ぜる。
4. カップに生地を絞り入れ、かぼちゃを飾る。
5. 180℃のオーブンで20分程度焼く。