



## 米粉のマフィン

### .... 材料 ....

(7cmのマフィン型7個分)

米粉(稲穂ゴールド)	80g	} A
アーモンドパウダー	30g	
ベーキングパウダー	5g	
砂糖	60g	
卵	1個	
塩	ひとつまみ	
生クリーム	100g	
プレーンヨーグルト	30g	



### .... 作り方 ....

1. A の材料をよく混ぜておく。
2. ボウルに卵と砂糖と塩を入れ、湯煎しながらよく混ぜる。  
(泡立てても泡立てなくてもよい)
3. 2 に生クリームとプレーンヨーグルトを入れ混ぜる。
4. 3 に A の材料をふるいながら入れ、よく混ぜる。
5. マフィンカップに7等分して入れる。
6. 170℃のオーブンで30~35分焼く。
7. 竹串で刺して生地がついてこなければ出来上がり。

ここで、字がかける  
まで泡立てると焼き上  
がりが高くなるよ

から焼きしたくるみを焼く前の生地に混ぜても  
美味しいマフィンになります。(くるみ 60g を  
160℃のオーブンで6~8分焼く)