



米粉のチョコマフィン

.... 材料

(7cmのマフィン型7個分)

米粉(稲穂ゴールド)	65g	} A
アーモンドパウダー	30g	
ココアパウダー	17g	
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

- 焼く前の生地にラムレーズンやダークチェリーを混ぜても美味しいマフィンになります。
- マフィンの上に生クリームのホイップやバタークリームでデコレーションしてみてもいかがでしょうか♡

