



甘酒とさつま芋の マフィン

予熱
約8分

加熱時間の
目安
約20分



6個分 (直径約5cmのマフィン型)

無塩バター.....60g

砂糖.....50g

卵(溶きほぐす).....1個

甘酒.....50ml

①小麦粉(薄力粉).....120g

ベーキングパウダー.....小さじ1/2

②さつま芋(1cm角).....80g

砂糖.....小さじ1



下準備

●バターは室温に戻しておく。

●①は合わせて振るっておく。

●さつま芋は砂糖をまぶしてラップをかけ、電子レンジで加熱しておく(500W 約1分30秒)。



作りかた

1 ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーでクリーム状になるまで混ぜる。

2 砂糖を加え、白っぽくなるまでハンドミキサーですり混ぜる。

3 溶き卵を3〜4回に分けて加え、その都度ハンドミキサーで良く混ぜる。

4 甘酒を加え混ぜる。

5 ①を加え、ゴムベラで切り混ぜ、粉気が少し残っている状態で②を加え切り混ぜる。

6 5をマフィン型に分け入れ、黒皿に並べる。

7 **スイーツ**→**焼き菓子**→**マフィン**仕上がり調節**弱**に設定してスタートし、予熱する。

8 予熱終了音が鳴ったら6を中段に入れて加熱する。

