



手動

オープン

160℃

加熱：35～45分

予熱：約6分

使用付属品



テーブルプレート

下段

カロリー

295kcal

塩分

0.6g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料

直径6cmのマフィン型7個分

A 小麦粉（薄力粉）

170g

A ベーキングパウダー

小さじ2

砂糖

70g

バター（室温に戻す）

100g

卵（溶きほぐす）

1・1/2個

牛乳

70mL

バニラエッセンス

少々

## 作りかた

1. バターはハンドミキサーでよくねり、砂糖を加えてよく混ぜる。
2. 卵を加え、クリーム状になるまでよく混ぜ、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
3. Aをふるい入れ、木しゃもじで、さっくり混ぜ、牛乳を入れてさらに混ぜる。
4. ③をマフィン型に分け入れ、取り外したテーブルプレートに並べる。
5. 食品を入れずに **オープン** **予熱有** **160℃** **35～45分** で予熱する。
6. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、④を**下段**に入れ、加熱する。