

手動

マフィン



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℃** 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**中段**に入れ **35~45分** で加熱する。

手動

オープン

160℃
予熱：約10分
加熱：35~45分

使用付属品



テーブルプレート
中段

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。
このレシピはMRO-S8A対応レシピです。

材料	直径6cmのマフィン型9個分
A 小麦粉（薄力粉）	250g
A ベーキングパウダー	小さじ3
砂糖	100g
バター（室温に戻す）	150g
卵（溶きほぐす）	2個
牛乳	100mL
バニラエッセンス	少々