



## 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、黒皿に並べる。
5. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに **オープン** **予熱有** **1段** **180℃** **30~40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。

手動

オープン

180℃

加熱：30~40分

予熱：約5分

使用付属品



黒皿 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9個分
<b>A</b> 小麦粉(薄力粉)	250g
<b>A</b> 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