

お・か・わ・り・し・じ・ぴ



ふるさと母ちゃんズ(前沢地域)

遠藤 頼さん

カボチャとリンゴのマフィン



材料【6人分】

④ カボチャとリンゴのマフィン

・カボチャ	70g
・リンゴ(小)	1個
・マーガリン	5g
・グラニュー糖	大さじ3
・ホットケーキの素	200g
・無塩マーガリン	30g
・卵(常温のもの)	1個
・生クリーム	90cc
・グラニュー糖	30g
・ハチミツ	大さじ2
・カルバトス(りんご酢)	小さじ2
・粉糖(飾り用)	適量

作り方

④ カボチャとリンゴのマフィン

- ①カボチャは粗く皮を取ります。1cm角切りにしてラップをかけて電子レンジで1分30秒加熱し、飾り用に少しとっておきます。
- ②リンゴを皮つきのまま1cm角切りにします。飾り用に少しとっておきます。
- ③フライパンに②、マーガリン、グラニュー糖大さじ3を入れ、中火で混ぜながら3分煮ます。その後、冷ましておきます。
- ④ボウルにやわらかくした無塩マーガリン、グラニュー糖30gを入れホイッパーで白っぽくなるまで混ぜます。
- ⑤④によく溶いた卵を少しずつ入れ混ぜ、生クリーム、ハチミツ、カルバトスを順に混ぜ入れます。
- ⑥ホットケーキの素を加えゴムベラでさっくり混ぜ、少々粉があるうちに飾り用以外のカボチャとリンゴを加え混ぜます。
- ⑦容器に7分目まで入れ、飾り用のリンゴとカボチャを散らし180℃のオーブンで40～50分焼きます。焼き上がり、冷めたら、仕上げに粉糖をかけてできあがりです。

※容器…カップ(6個分)に入れてもいいです。