

## バナナとくるみのマフィン

**調理時間**

約45分

**カロリー**

220kcal

**材料**

(6個分)

|           |          |
|-----------|----------|
| バナナ       | 1本(100g) |
| 牛乳        | 大さじ1     |
| バター(常温)   | 50g      |
| 砂糖        | 50g      |
| バニラオイル    | 少々       |
| 溶き卵       | 1個分      |
| (A)       |          |
| 薄力粉       | 100g     |
| ベーキングパウダー | 小さじ1     |
| クルミ       | 30g      |

### 作り方

- 1 ボウルにバナナを入れてを粗くつぶし、牛乳を加えてよく混ぜる。
- 2 別のボウルにバターを入れ、泡立て器でなめらかなクリーム状にする。砂糖、バニラオイルを加え、全体が白くなるまでかき混ぜる。さらに溶き卵を3回に分けて加え、そのつど泡立て器で混ぜる。
- 3 (2)にふるい合わせたAの1/2量を加えて混ぜ、(1)と大きめに砕いたクルミを加える。さらに残りのAを加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜ、マフィンカップに流す。
- 4 ココットダッチオーブンにオーブン内網をセットして(3)を並べ、蓋をしてグリルに入れる。
- 5 「ココットダッチオーブン『ケーキ/パン強』」を選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で5分余熱する。
- 6 ココットダッチオーブンから取り出し、粗熱をとる。

クルミの香ばしさと食感がアクセントに。