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。