黒糖マフィン



材料 (150mlのマフィン型6個分)

バター(食塩不使用)	90g
黒砂糖	75g
卵	1と1/2個
牛乳	75ml
薄力粉	230g
ベーキングパウダー	小さじ1と1/2

下準備

1. バターは室温にもどす。
2. 黒砂糖はかたまりがあれば、少し粒が残る程度まで削る。
3. 卵は溶きほぐす。
4. 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるう。

作り方

1. 室温にもどしたバターをボウルに入れて泡立て器でクリーム状になるまで混ぜ、黒砂糖を加えて混ぜる。バターと砂糖がなじんだら、溶き卵を3回に分けて加えて混ぜ、牛乳も加えてなめらかになるまで混ぜる。
2. (1)にふるった粉類を加え、ゴムべらで練らないようにさっくりと混ぜる。マフィンカップに6等分にして入れる。
3. ダッチオーブンに(2)を型ごと並べて入れ、蓋をしてグリルに入れる。ダッチオーブンスイッチを押して「ケーキ/パン」モードの中(標準)を選択し、タイマーを20分に設定してグリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で10分休ませる(余熱)。

おやつにも軽食にも向く、食べきりサイズ。黒糖の自然な甘みがしみじみおいしい

監修 武蔵裕子