



☆かぼちゃのマフィン☆ ver.2.0

直径5cmアルミ型（菊2号型富沢商店） 約30個分ぐらい

<材料>

太白ごま油100mL（なければ無塩バター100g）

砂糖（甜菜糖）160g

卵（Mサイズ）3個

牛乳100mL

米粉 250g（薄力粉 250g）

ベーキングパウダー 小さじ2杯

かぼちゃ 1／4

砂糖（甜菜糖）おおさじ2

ラム酒おおさじ1

かぼちゃの種（飾り用）

<作り方>

①かぼちゃを適当な大きさにカットして蒸かし、竹串がスッと通るようになったら、皮をとってボールにとりだし、温かいうちに砂糖大さじ2とラム酒大さじ1を加えて、マッシャー（フォークの背でもOK）でよくつぶし、冷ましておく。

②別のボールに太白ごま油を入れ、甜菜糖をふるい入れ、泡だて器でよく混ぜる。そこに卵を1つずつ加えてよく混ぜる。一度に加えると激しく分離するので注意。1つ目でしっかり混ぜると分離しにくい。

（バターの場合はボールに室温に戻しておいたバターを入れ、泡だて器でクリーム状にして置き、そこに甜菜糖を加えていく。）

③②のボールに①のかぼちゃを加えてよく混ぜ、そこに牛乳100mLを加えてよく混ぜる。

④米粉とベーキングパウダーをふるいながら加え、泡だて器で生地が均一になるまでよく混ぜる。（注：薄力粉の場合は粉を加えたら混ぜすぎない！泡だて器ではなく、ゴムベラで底からすくうようにしながら粉っぽさがなくなるまで混ぜましょう。）

～オーブンを170℃に予熱しておく。～

⑤天板にアルミ型を並べてスプーンですくって生地を入れていく。（スプーンを2本使うとやりやすい。）

⑥生地の上にかぼちゃの種を載せ、170℃のオーブンで23分～25分焼く。

