

## マフィンケーキ



### <材料>

マフィン型(直径6cm、高さ5cm)／約6ヶ分

無塩バター	50.0g
砂糖	60.0g
塩	0.3g
はちみつ	7.5g
全卵	50.0g
薄力粉	100.0g
オリエンタルのベーキングパウダー	3.5g
牛乳	40.0g

※1歳未満の乳幼児は、はちみつを食べることによって乳児ボツリヌス症にかかることがあります。1歳未満のお子様には絶対に与えないでください。

### <準備>

- ・バターと全卵は常温に戻す
- ・小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるう
- ・オーブンは180℃に温める

### <作り方>

- ① 常温に戻したバターを泡だて器で混ぜ、クリーム状にする
- ② 砂糖を2～3回に分けて加え混ぜる
- ③ クリーム状になり、白っぽくなったら、食塩・はちみつを加え混ぜる
- ④ 全卵を3～4回に分けて加え、その都度、滑らかになるまで混ぜる
- ⑤ ふるった小麦粉とベーキングパウダーの半量を加え、さっくり混ぜる
- ⑥ 牛乳の半量を加え、なじませるように混ぜる
- ⑦ ⑤、⑥を繰り返し、最後はへらで生地がなめらかになるまで手早く混ぜる
- ⑧ 冷蔵庫で30分ほど休ませる
- ⑨ 生地50gをマフィン型に入れる
- ⑩ 180℃で25分焼く
- ⑪ 焼き上がったらすぐにショックを与え、網に載せて冷ます

### ポイント

お好みでチョコチップやドライフルーツを使用することで、簡単にアレンジができます



オリエンタル酵母工業株式会社

食品事業本部

〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10

TEL: (03)3968-1116 FAX: (03)3968-8929

<https://www.oyc.co.jp/>