

# 株式会社ライナス ブランケット マフィン作り

R8.4.11

## …材料…

薄力粉120g 卵1個 バター50g 牛乳50cc  
ベーキングパウダー小さじ1 砂糖80g  
(7cmのカップ 6個分の分量)

※アレルギー対策として薄力粉を米粉、牛乳を水に変更します。  
※感染症予防や衛生面によりマスクの着用をよろしくお願いいたします。

## 《下準備》

無塩バター、卵を常温に戻す。卵はよく溶く。薄力粉、ベーキングパウダーは合わせてふるう。オーブンを180℃に予熱する。



クリーム状になるように練る

①ボウルに無塩バターを入れてクリーム状になるように練る。



白っぽくなるまで空気を含ませるように混ぜる

②砂糖、塩を加えて白っぽくふわふわになるまで空気を含ませるようによく混ぜる。



溶き卵を2〜3回に分けて加える

③溶き卵を2〜3回に分けて加え、その都度よく混ぜる。



混ぜる

④牛乳を加えて混ぜる。



混ぜる

⑤薄力粉、ベーキングパウダーを加えて混ぜる。



⑥マフィン型にスプーンで分けて入れて180℃に予熱したオーブンで20〜25分焼く。



⑦完成!