

生クリームのひじきマフィン



材 料(マフィン型6～7個分)

・ ひじき	5 g
・ 卵	2 個
・ グラニュー糖	1 4 0 g
・ 小麦粉	1 6 0 g
・ ベーキングパウダー	小 1 / 2
・ 生クリーム	1 4 0 g

作り方

(下処理)

- a . ひじきは十分な水で戻して、水気をきっておく。
 - b . 小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
 - c . 生クリームは、八分立てにする。
 - d . オーブンは、170 に予熱しておく。
- 1 . ボールに卵を割り入れ、泡立て器で軽く泡立てる。
 - 2 . 　　にグラニュー糖を加えてさらにもったりするまで泡立てる。
 - 3 . 小麦粉に1 / 3の 　　を加え、泡立て器でよく混ぜる。
 - 4 . ゴムべらに換えて、残りの 　　を加え、ざっくりと混ぜる。
 - 5 . 生クリームの1 / 3を 　　に加え、泡をつぶさないようによく混ぜる。
 - 6 . 全体に混ざったら、残りのクリームを軽く合わせる。
 - 7 . マフィン型の紙カップに生地を流し、170 のオーブンで20分焼く。

クリスマスやホームパーティーのお土産に最適です。
また、バターを使っていないのであっさりといいただくことができます。