

かぼちゃの マフィン



◇ 材料 マフィン型10個分

全卵	180g	クリームチーズ	100g
砂糖	100g	レーズン	50g
薄力粉	100g	〈仕上げ〉	
パンプキンペースト	100g	粉糖	適量
溶かしバター(有塩)	30g		

◇ 作り方

前準備 ・クリームチーズ・卵は常温に戻しておく。
・薄力粉はふるっておく。 ・オーブンは予熱しておく。

1. 溶かしバターとクリームチーズを混ぜ、なめらかにして
.....
パンプキンペーストと混ぜ合わせておく。A
.....
2. 全卵と砂糖を混ぜ、泡立てる。
.....
3. ふるった薄力粉を混ぜ合わせる。
.....
4. 生地の 1/3 の量を取り、A と混ぜ合わせる。
.....
5. 残りの生地と合わせ、均一に混ぜる。
.....
6. 絞り口(口金なし)を使い、型に半分まで入れ途中にレーズンをちらし
.....
さらに生地を入れる。
.....
7. 170℃で17～18分焼成する。
.....
8. 粗熱が取れてから粉糖をふる。
.....

