

## 料理名

## 苺マフィン



## ●材料 ( 6 人分)

苺マフィン材料	分量	プリザーブ材料	分量
無塩バター	75 g	苺 (かなこまち)	100 g
グラニュー糖	80 g	グラニュー糖	60 g
卵	1個	レモン汁	3 cc
牛乳	25cc		
小麦粉	60 g		
タピオカ粉	40 g		
ベーキングパウダー	小さじ1.5		

## ●苺のプリザーブ作り方

- ① 苺は洗い、ヘタをとる
- ② 苺を鍋に入れ、グラニュー糖とレモン汁をまぶす。

↑時間がある時は数時間前からまぶす

- ③ほうろ鍋に入れ、中火にかけ沸騰したらアクをとり、約15分煮る

## ●苺マフィンの作り方

- ①無塩バターは室温においてやわらかくする
- ②①にグラニュー糖を加え、白くふんわりするまで混ぜる
- ③卵を溶き、②に2回に分けて加え混ぜ、さらに牛乳を加える

④③に小麦粉とタピオカ粉、ベーキングパウダーをあわせてふるい入れ、練らないようにさっくり

---

⑤マフィン型に生地を半量程度流し入れ、苺を中央に入れてからさらに生地を流し入れる

---

⑥180°Cに予熱したオーブンで約20分焼く

---