

りんごマフィン レシピ・作り方

とっても簡単にできます！



＜料理レシピ（材料：5人分）＞

○りんご	1/2 個
○グラニュー糖(煮る用)	15g
○バター	30g
○グラニュー糖	25g
○卵	1 個
○牛乳	25ml
○小麦粉	70g
○ベーキングパウダー	5g

＜作り方＞



① 材料を用意する。



② りんごは皮をむき、種を取り、小さめの角切りにする。



③ 鍋に②を入れ、浸るくらいの水とグラニュー糖を入れ、弱火で柔らかくなるまで煮る。



④ 煮えたらざるに取り、水気を切る。



⑤ バターは常温に戻しておく。卵は溶いておく。



⑥ バターを混ぜてクリーム状にする。



⑦ ⑥にグラニュー糖を加えて、よく混ぜる。



⑧ 卵と牛乳を加え、さらに混ぜる。



⑨ 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、さっくりと混ぜる。



⑩ ⑨にりんごを加えて混ぜる。



⑪ 型（もしくはアルミホイルの容器）に⑩を入れる。



⑫ オーブンを 170 度に予熱し、15～20 分焼き色がつくまで焼く。



⑬ 焼き上がり！