

塩大福マフィン 調理時間40分

～ 2024年全国高校生料理コンクール(応募:全国 7,158 点)入選作品 ～

材料(6個分)

【求肥】

- 白玉粉 75g
- 砂糖 大さじ1
- 塩 小さじ
- 水 90g
- 片栗粉 大さじ3

【マフィン】

- ホットケーキミックス 200g
- 牛乳 100ml
- 卵 1個
- バター 30g
- 砂糖 30g
- つぶあん 60g

【準備する調理器具】

- オーブン
- 直径8cmのマフィン型(ココット皿)6個



作り方

【求肥づくり】

- ① ボウルに白玉粉、砂糖、塩を入れ、水を少量ずつ加えながら、よく混ぜる。
- ② ①をラップして、電子レンジ 600W で2分加熱する。
- ③ ②を取り出してよく混ぜ、再度600W で30秒加熱する。
- ④ ③を、片栗粉を敷いた皿に取り出し、6等分する。

【マフィンづくり】

オーブンを180度に予熱しておく。

- ⑤ バターを600W で20秒加熱し、溶かす。
- ⑥ ボウルに牛乳、卵、溶かしバター、砂糖を入れてよく混ぜる。
- ⑦ ⑥に、ホットケーキミックスをふるい入れ、さっくり混ぜる。
- ⑧ マフィン型(ココット皿)に④の求肥を1つずつ入れる。
- ⑨ ⑧に、つぶあんを10gずつ入れる。
- ⑩ ⑨に⑦の生地を流し込む。
- ⑪ 予熱したオーブンで約20分焼く。
- ⑫ 好みに粉糖を振りかけて、完成!