

バナナマフィン

マフィン型 10~12個



バター	80	g
砂糖	120	
卵	2	個
バナナ(できるだけ完熟)	中3	本
小麦粉	200	g
ベーキングパウダー	小サジ	1/2
炭酸	小サジ	3/2
チョコレート	20	g

下準備

- ・ ボールにバターをはかり、バターナイフで細かくして、室温でやわらかくしておく。
- ・ チョコレートを包丁で、こまかくきざんでおく。

バターは溶かし過ぎて、液体にならないように

作り方



オーブンを180度あたためる

Sample

- ・ 器に小麦粉をはかり、その上に、ベーキングパウダー、と炭酸をはかって、

「わらべ詩本オリジナルレシピのサンプルです。」

簡易版のレシピになりますので、料理によって記載

のボリュームに差異があります。」

- ・ バナナは、皮をむいてフォークでどろどろになるまで、よくつぶす。



- ・ ボールにはかったバターの横に、砂糖をはかり、ハンドミキサーで、まずバターの方からクリーム状にしていく。
- ・ 砂糖を少しずつ混ぜていき、均一にし、さらによく混ぜる。

ハンドミキサーの羽をボールの底にくっ付けて回すと、飛び散らない



- ・ 卵を割り入れて、続けてまた、ハンドミキサーでよく混ぜる。



- ・ つぶしたバナナを入れて、へらで混ぜる。



- ・ 粉を2回くらいに分けて、ふるって入れ、粉っぽさがなくなるまで、へらで混ぜる。



- ・ きざんだチョコレートも混ぜる。



- ・ マフィンカップに、スプーンなどを使って、カップの3分の2くらいまで、種をながす。



- ・ 軽くゆすって、表面を平らにする。
- ・ オープン皿に並べ、焼く。

170度 20分

こわがらずに、混ぜてよい

チョコレートは好みで、増やしても良い

かなりふくらむので、入れすぎると焼いている間に、こぼれてくる。