

にんじんのマフィン

古田 朱実さんの作品

材料

人参	300 g
砂糖	100 g
塩	ひとつまみ
薄力粉	200 g
ベーキングパウダー	小さじ2
バター	100 g
卵	2個
牛乳	120cc

マフィンケース (中) 10個



作り方

1. 人参は皮をむき、5mm位の輪切りにし水でやわらかく煮る。
2. 煮汁をすて人参をつぶし、砂糖100g、塩少々を加えてジャム状に煮詰
(鍋肌にくっつくくらい)
3. 小麦粉にベーキングパウダーを入れふるっておく。
4. 室温に温めたバターをなめらかになるまで泡立て器で混ぜる。
5. 卵をときほぐし、5に3回位に分けて混ぜる。
その中に牛乳、小麦粉を加えて混ぜ、2を加えて混ぜる。
(飾り用に大きじ2杯取って残す)
6. マフィンケース半量位まで入れて、飾り用に取っておいたジャムを
少しづつ飾る。
7. 180℃に温めておいたオーブンで25分焼く。