

Recipe

北海道かぼちゃマフィン

ほんのリシナモン香るカボチャマフィン

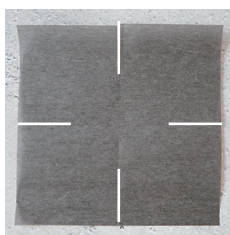


【材料 5 個分】

★ マーガリン(ブルースター)	46g
★ 細目グラニュー糖	37g
★ シナモン	0.3g
★ 北海道かぼちゃフィリング 25	105g
液卵	55g
★ 薄力粉	60g
★ 強力粉	14g
ベーキングパウダー	5g
★ 牛乳	37g
※オレオクッキー	5枚

【作り方】

- 1.マーガリン、細目グラニュー糖、シナモンをすり合わせます。
- 2.北海道かぼちゃフィリング25を加えて混ぜ合わせます。
- 3.液卵を数回に分けて加えます。
- 4.ふるった粉類の1/3量を加え、ゴムべらでさっくりと混ぜます。粉っぽさが少し残る状態で牛乳の1/2量を加え、均一になるまで混ぜます。次に粉類の1/3量を加え、さっくりと混ぜ、同様に粉っぽさが残る状態で残りの牛乳を加え、均一になるまで混ぜます。最後に残った粉を加え、粉気がなくなるまでさっくりと混ぜます。※混ぜすぎないように注意してください。
- 5.カットして切れ目を入れたBlackシリコンベーキングペーパーをマフィン型に敷き、生地を流し入れた後、オレオ1枚を3等分に割って生地に埋め込むようにのせます。180℃のオーブンで約25分焼きます。※各ご家庭のオーブンで温度と時間は調整してください。



※紙を12cm四方の正方形にカットし、各辺の中央から内側(中心)に向かって3cmの切り込みを1本ずつ入れます。

株式会社田中食品興業所
北海道かぼちゃフィリング25



北海道産かぼちゃのほどよい甘さと豊かな香りを活かし、濃厚でコクのある味わいに仕上げました。

BRANOPAC社
Blackシリコンベーキングペーパー



両面シリコン特殊加工で裏表気にせずに使用でき、熱伝導が良いため良好な焼き上がりが出れます。焼成用としてだけでなく敷き紙やラッピングとしても大活躍です！
20枚入りBOX

【レシピ提供 株式会社田中食品興業所】

★印は日産商事で販売している商品です。