



キャラメルマフィン



<材料> 10個

薄力粉……………180g
ベーキングパウダー……8g

牛乳 …………… 60 cc
たまご……………2個
砂糖 …………… 60g
無塩バター……60g

{ グラニュー糖……60g }
{ 水 ……………35 cc }
{ 生クリーム……60 cc }

マフィンカップ……10個



給食では60分かけて、
キャラメルソースを作りますが、
ご家庭では8分位で仕上がる
ソースです。
是非ためしてください♥



<作り方> 調理時間 35分

- * オーブンを170℃にあたためおく。
- * 薄力粉とベーキングパウダーを合わせ、ふるっておく。
- * 無塩バターは電子レンジでラップをふんわりとかけ、600Wで30秒～40秒加熱し溶かしておく。

- ① グラニュー糖に水を加え弱火で5分～6分ほど加熱し、色づいてきたら鍋を回す。
(色づく前にかき混ぜると結晶化するので注意。)
- ② 耐熱容器に生クリームを入れラップをふんわりとかけ、電子レンジ600wで20秒程加熱する。
①に2～3回に分けて加えキャラメルを作る。
(生クリームを加える時に沸騰に注意してください。)
- ③ たまご、砂糖、バター、牛乳を混ぜる。
ふるっておいた粉をさっくりと混ぜ、②を加える。
- ④ ③をマフィンカップに注ぎ、170℃のオーブンで15分～17分焼く。
竹串等で中心を刺し、何もつかなければ出来上がりです。

