

おうち給食レシピ

パイナップルマフィン



作り方（所要時間 30分）

- ① バターはレンジ 600w で 2 分加熱し溶かしておく
 - ② 牛乳をレンジ 600w で 30 秒加熱しカッテージチーズを入れ溶かし★印の材料と①を入れ混ぜる
 - ③ ②にホットケーキミックスを入れ混ぜる
 - ④ カップに入れスライスアーモンドを乗せてオーブン 180℃で 20 分焼く
- 竹串やようじを刺してみてもついてこなければ出来上がり



材料（6 個分）

ホットケーキミックス	100g
バター	20g
カッテージチーズ	20g
牛乳	40ml

★パイン缶輪切り	2 枚	細かくきざむ
★たまご	1 個	
★さとう	36g	（大さじ 2 強）
★レモン果汁	小さじ 1	
スライスアーモンド	1 1g	（大さじ 2 くらい）
9号カップ	6 個	

子どもが好むしっとりとした美味しいマフィンです♡カッテージチーズの代わりにヨーグルトでも同じように出来ます。ヨーグルトで作る場合はバターだけ溶かして混ぜ合わせて作って下さい