

マフィン

～ ピーナッツとホワイトチョコレート ～

5～6人ぶん

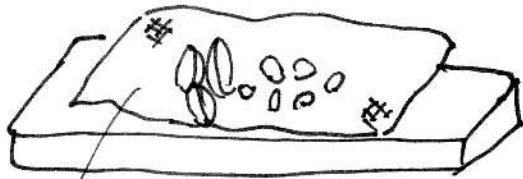
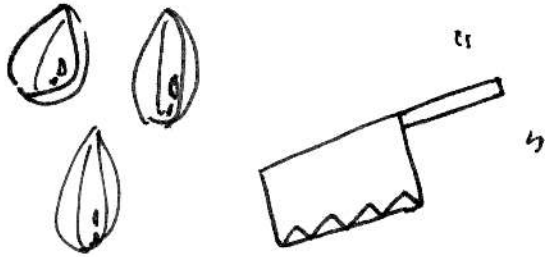
ミックス粉をつかうのは
こがすにつくはす。

- ・ マフィン ミックス粉 ... 13<3
- ・ バター (しおなし) ... 50g
- ・ たまご ... 2コ
- ・ きゅう(にゅう) ... おおさじ3
- ・ ピーナッツ
- ・ ホワイトチョコレート

つくりかた:

1. ピーナッツをニまかく きざむ
2. ^キじ ^シ生地をつくる
3. やく
4. ホワイトチョコレートを湯せん^ゆで
ヒかす。
マフィンにかける

1. ピーナッツをこまかくきざむ



10-10-をしくと
とびちらすよ!!



2. 生地をつくる

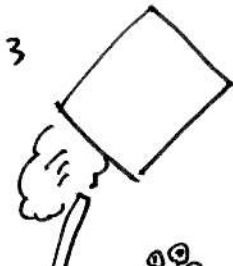
バターをねる。
マヨネーズのまじりになるまで



つぶす

ぎゅくにやう
おあたま

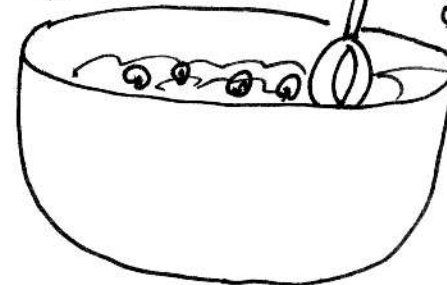
ときたまご
2コ



ニ
ミックス粉
130g



ピーナッツ
おあたま
いれよ。



たまごは1こに
なまらに
130g
ませる。

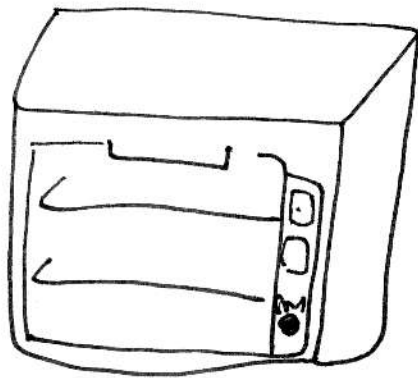
3. やく

オーブンは 170°C (あたためおく)

きじ
生地を
5~6コにわけろ

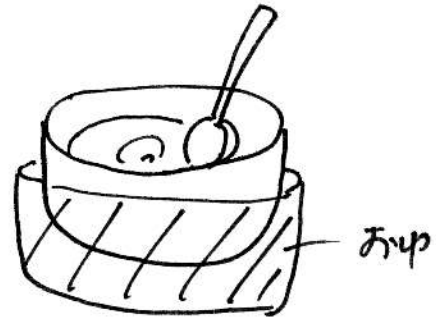


オーブンをやく。 20分ほど



↑ 上だんを
1はんにと。

4. ホワイトチョコレートをかける



ねいどうをひやく。

