

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

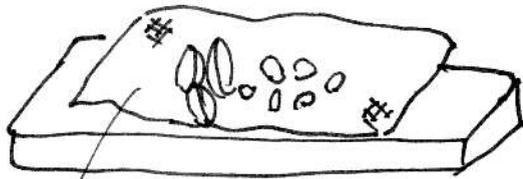
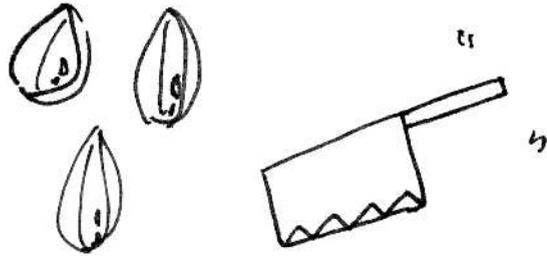
ミックス粉をつかうのは
こがすにつくはず。

- ・ 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

作り方:

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

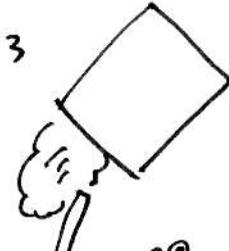
バターをねる。
マヨネーズのまじりにするまで



つぶす

ぎゅうにゅう
をあまじする

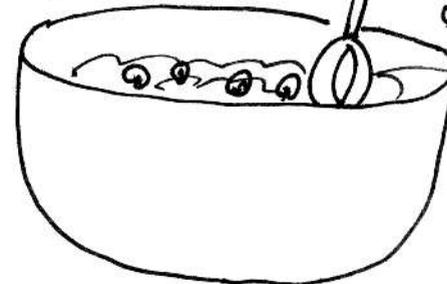
ときたまご
2コ



ニ
ミックス粉
130g



ピーナッツ
あけはきき
する。

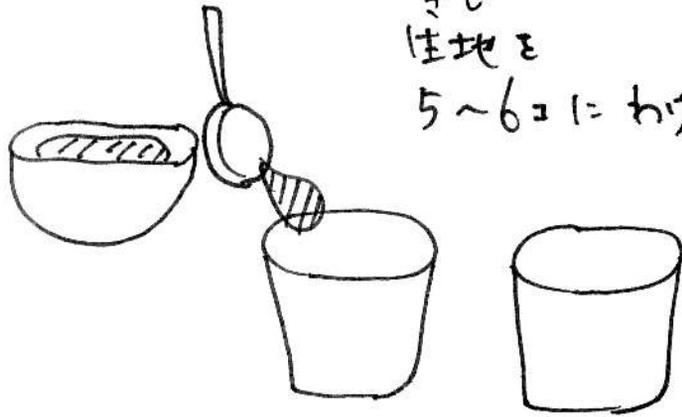


たまごは1こにするまで 1分 混ぜる。

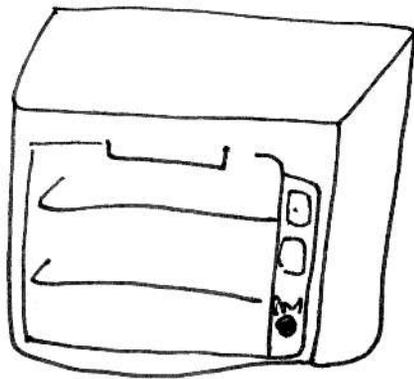
3. やく

オーブンは 170°C (おたためあく)

きじ
生地を
5~6コにわけろ

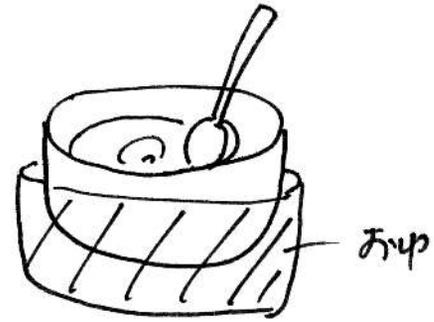


オーブンでやく。 20分ほど



↑ 上だんを
1はみこせ。

4. ホワイトチョコレートをかける



ねいどうでひやく。

