



# バナナマフィン (4人分)

無塩バター 40g

グラニュー糖 32g

たまご 42g

小麦粉 64g

ベーキングパウダー 2.5g

牛乳 32g

バナナ 1本

1 ボウルにバターを入れ フリーム状になるまで混ぜる。グラニュー糖を少しづつ入れ、白くふんわりするまで混ぜる。(泡立て器で)

2 溶いたたまごを少しづつ入れながらしっかりと混ぜる。(泡立て器)

3 小麦粉3分の1 → 牛乳2分の1 → 小麦粉3分の1 → 牛乳2分の1 → 小麦粉の残りを入れ さくせりにしたバナナの順に入れながら さくせりと混ぜる。(ゴムベラ)

4 最後に粉気がなくなったところで混ぜるのをやめる。(ゴムベラ)

5生地を 女子みのカップに入れて 180℃のオーブンで 25分焼く。

6 できあがってから 1日 ねかせると しっとり感がでて おいしくなります。

※ 最終的に準備しておくこと。

・無塩バターとたまごを常温にもどしておく。牛乳もねご

・小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるしておく。

・バナナは スポットが出て いるくらいのものを使う。

