

簡単 レシピ倶楽部

Recipe club

Campus Square



ゴロゴロりんごマフィン

材料(6個分)

- ・りんご 1個
- ・砂糖 大さじ2
- ・レモン汁 大さじ1
- ・ホットケーキミックス …150g
- ・砂糖 50g
- ・卵Mサイズ 1個
- ・牛乳 50g
- ・無塩バター 50g

材料協力

鮮々館オオクボ

- ・りんご
- ・牛乳
- ・卵
- ・無塩バター

ジュピター

- ・レモン汁

作り方

0. オーブンを180℃に予熱しておく
1. バターを電子レンジ(600W)で1分加熱し溶かしておく
2. りんごを皮付きのまま芯をとり一口大に切る
3. 耐熱容器に②、砂糖、レモン汁を入れてふんわりとラップをかけて電子レンジ(600W)で5分加熱
4. ボウルに卵と砂糖を入れ、砂糖が溶けるまで混ぜる
5. 牛乳と①を加えてよく混ぜる
6. ホットケーキミックスを加えてさっくりと混ぜ合わせる
7. 水気を切った③を加えて混ぜる
8. マフィン型に6等分した生地を容器に流し入れ、オーブン(180℃)で35分加熱
9. 粗熱がとれたら完成!



用意する材料はこちら

webサイトも
チェック!



作り方動画やレシピを
ダウンロード出来ます。



監修 雨松明子さん

管理栄養士。保育園栄養士として勤務。離乳食や幼児食などの講座を開催。妊娠中に手ごねパンの楽しさに目覚め、独学で製パンを勉強。ベーカリーレインツリーという屋号で、イベント出店や手ごねパン教室を手掛けている。現在、学園都市カルチャーセンターにて「パンと焼き菓子」教室を毎月2月曜日に開催中です。