



ワンプレートマフィン

松原 五百枝 さん



【材料】

- ・豆腐(半丁)水切りをして 130～150g ・砂糖 40g ・油 20g ・塩 ひとつまみ
- ・卵 2個(M玉) ・薄力粉 130g ・ベーキングパウダー 小さじ1
- ・スキムミルク 大さじ1 ・枝豆 50g ・ベーコン 30g
- ・かつおぶし 1パック+飾り用

【作り方】

- ① ボウルに薄力粉、砂糖、ベーキングパウダー、塩、スキムミルクを入れ、ダマがないように混ぜる。
- ② 水切りをした豆腐、卵、油と一緒に①に入れ混ぜる。
- ③ 枝豆、刻んだベーコン、かつおぶしを入れ混ぜる。
- ④ カップの8分目まで生地を入れ、かつおぶしを少し乗せる。
- ⑤ 180℃に温めたオーブンで、20分焼いたら、出来上がり。
※ご家庭のオーブンに合わせて、中まで火が通るように様子をご覧ください。