

焼きいもマフィン



料理特徴

「つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ」を使用することで、焼きいもの風味とやさしい甘味が特徴の和スイーツになります。

材料 3 個分(目安:マフィンカップ直径6cm×高さ5cm)

材料名	使用量	材料名	使用量
ホットケーキミックス	100g		
無塩バター	50g		
砂糖	30g		
卵	1個		
つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ	2袋		

作り方

- ①ボウルに卵を入れ溶きほぐし、砂糖を加えてハンドミキサーで混ぜる。
- ②液が白っぽくなったら、溶かした無塩バター・ホットケーキミックスを加えてゴムベラでさっくり混ぜる。
- ③②につけて焼いたら焼きいもトーストのたれ1袋を入れて、さっくり混ぜる。
- ④マフィンカップの3分目まで③を入れ、つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ約6gを入れる。さらにマフィンカップの6分目まで③を入れる。
- ⑤予熱しておいた180℃のオーブンで20分焼いて出来上がり。