



“しっとり爽やか” ポンジュースマフィン

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

ほんのりポンジュース風味が優しいマフィン。

朝食やランチはもちろん、チョコレートでコーティングしてプレゼントにも。



／ 作って *Eating!*
／ 食べてみました。／

1つのボウルに材料を次々混ぜて焼くだけなので、簡単に作れます。ふわふわした食感の中に、やさしくポンジュースの香りが広がる上品な味わいです。焼き立てはもちろん、冷めてもしっとり美味しいです。

▶ 作り方

1. バター・卵・プレーンヨーグルトは室温に戻す。薄力粉・ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。オーブンを170℃に温めておく。
2. ボウルにバターを入れ、泡立て器でクリーム状に混ぜる。バターがクリーム状になったら、砂糖を少しずつ加えて更に混ぜ合わせる。白っぽくなってきたら、卵を1つずつ加えて混ぜる。
3. ポンジュース・プレーンヨーグルト・ふるっておいた粉類の順で、それぞれ数回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
4. マフィンカップの8分目まで生地を入れる。
5. 170℃のオーブンで25分焼く。
6. 焼き上がったら、粗熱をとって、できあがり。

▶ 材料(マフィンカップ6個分)

バター(無塩) …………… 100g
卵 …………… 2個
プレーンヨーグルト …… 120g
薄力粉 …………… 220g
ベーキングパウダー …… 5g
砂糖 …………… 150g
ポンジュース …………… 100ml

▶ 一口メモ

マフィンカップでなくても、色々な型で作ることができますが、生地が膨らむので型の8分目まで入れるようにした方が、見た目も美味しようになります。

