

りんごマフィンケーキ

材料 (マフィン 6 個分(ケーキカップ 6 個分))

- ★卵1個
- ★砂糖 70g
- ★油(サラダ油、溶かしバターなど)60g
- ★牛乳 50g
- 薄力粉 120g
- ベーキングパウダー小さじ1(4g)
- りんご1個



作り方

1



オーブンを 180 度に余熱開始。
★の材料をポリ袋に入れてよく混ぜる

2



別の袋に薄力粉とベーキングパウダーを入れてよく振る

3



粉類をもう一方の袋に入れる

4



軽く揉む。粉っぽいところがなくなれば OK。ここでは揉みすぎないことが大切。

4



ポリ袋の端をはさみで少し切り、型にそそぎ入れる

5



りんごを6等分に切り、種と皮をとり、表面に5本くらい切り目を入れる。
生地の上へのせる。

7



180度のオーブンで30~40分焼けば完成！
最後に粉砂糖ふってもかわいいです。