

【ココアマフィン】

濃厚なカカオとバター風味がおいしい！！

●材料（マフィンカップ12個分）

- ・薄力粉 200g
- ・ベーキングパウダー 6g（小さじ2）
- ・純ココア 20～30g
- ・牛乳 100g
- ・卵 2個
- ・砂糖 200g
- ・バター 180g

●作り方

- ①オーブンは180度に予熱しておく
バター、卵、牛乳を室温に戻しておく
薄力粉、ベーキングパウダー、ココアは合わせてふるっておく
- ②バターと砂糖をすり混ぜる
※バターが柔らかくなるまで練り、砂糖を加えて白っぽくなるまで！
- ③卵を少しずつ加え、牛乳も加える
- ④ふるった粉類を入れ、さっくりと混ぜる
- ⑤カップに8分目ほどに流し入れ、オーブンで15～20分ほど焼く
※爪楊枝などさして生地がついてこなかったらOK！



給食では、入学・進級のお祝いを込めて、
ホイップ、カラーチョコ、いちごをトッピングしたよ♪