

ホワイトチョコレートマフィン(φ5.9×高さH4.5)6個分

材料

バター	90g
砂糖	60g
卵(M)	1個
A薄力粉	120g
Aベーキングパウダー	小さじ1(3g)
牛乳	70cc
ホワイトチョコレート	50g

イラストや写真など



作り方

- (1) ボウルにバターを入れ、クリーム状になるまで泡立て器で混ぜ、砂糖を入れ、白っぽくなるまで良く混ぜる。
- (2) (1)に溶き卵を 2~3 回に分けて入れ、そのつどよく混ぜ、マヨネーズのようにもったりとするまで良く混ぜる。
- (3) (2)に振るっておいた粉類の半量を入れ、ゴムベラで練らないように底の方からさっくりと混ぜる。牛乳の半量を加えて練らないように混ぜる。
- (4) 残りの粉を入れて練らないように混ぜ、牛乳も入れて混ぜ合わせる。湯煎で溶かしておいたホワイトチョコレートを加えて混ぜ合わせる。
- (5) スプーンなどを使って、マフィン型の半分くらいまで生地を入れて、中火で 20 分~30 分焼く。竹串を刺してみて、生地が付いてくるようなら、さらに様子を見ながら焼く。
- (6) 焼きあがったら取り出し、底上げの上で冷ます。

ポイント

ダッチオーブンの中に 3cmの底あげをして、網を置き、蓋をして、豆炭を上 17 個、下 17 個のせ、中火(180℃)に予熱する。(底上げはアルミホイルを 3cmの高さに折って、輪を作りリング状にする。)
 ビニール袋にAの粉を入れて振り、よく混ぜ合わせるか粉ふるいで振るっておく。
 バター、卵を室温に戻しておく。
 ホワイトチョコレートは湯煎で溶かしておきます。
 1 日置いてから食べた方が美味しいです。