

メニュー名

豆乳入り抹茶あずきマフィン

学校名: 東京農業大学第一 高等学校

氏名: 井澤 初音

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

私からのメッセージ

仕事や家事、部活を頑張っている家族に向けて感謝と応援の気持ちを込めて作りました。体に優しい豆乳と、抹茶とあずきを使って、和風に仕上げた落ち着いた一品となっています。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
ホットケーキミックス	200g	<p>○ 下準備 ○</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 小さな耐熱容器にバターを入れ、ラップはかけず、電子レンジ(500W)で1分加熱して溶かしておく。 ・ オーブンは170度に予熱しておく。 <p>○ 作り方 ○</p> <p>① ボウルに卵、砂糖、溶かしたバター、豆乳を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。抹茶を加えて色が均一になるまで、混ぜ合わせ、さらにホットケーキミックスを加えてゴムべらでなめらかになるまで混ぜる。</p> <p>② カップに ① の生地とゆであずきを、層をつくるイメージで交互に入れ、カップの7分目あたりまで入れる。</p> <p>● ポイント ●</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ あずきを入れる際、生地に「の」の字を書くとマーブル模様になる。 ・ また、できあがりに、上からあずきが見えるように、つぶあん3つほど軽くのせる。 <p>③ オーブン170度で20～25分焼けば完成！</p>
卵	1個	
砂糖	10g	
豆乳(無調整)	100ml	
抹茶オレスティック	1本(12g)	
バター	35g	
ゆであずき	お好み	
	目安:1袋分かその半分	