

ベニコージ

de

春色カップケーキ



材料 小ぶりのマフィン12個分

- | | |
|---------------|--------|
| ・ホットケーキミックス | 200g |
| ・卵(全卵) | 1個 |
| ・バター | 100g |
| ・砂糖 | 60g |
| ・牛乳(又は豆乳) | 約100ml |
| ・キャラメルチョコチップ | 75 |
| ・ベニコージ粉末モナコリン | 3g |
| ・ベニコージ粒ギャバ | 3g |
| ・ベニコージ粉末ギャバ | 3g |

*今回は3種類のベニコージを使用してみましたが1種類もしくは混合で使いたい場合は全量9~10g使用してください

作り方

1. バターをレンジで温め柔らかくし、砂糖を加えて混ぜる。
2. 1にホットケーキミックスと卵を加えてよく混ぜる。
3. 2の生地がモタつとするまで牛乳を加えて滑らかにし、キャラメルチョコチップを加えて混ぜる。
4. 出来上がった生地を3等分して各ベニコージを加えて混ぜる。
5. オーブンを180℃に予熱している間にマフィンカップに生地を入れる。
6. 180℃のオーブンで20~25分焼いたら出来上がり。

*手順3の牛乳は生地の様子を見ながら加えてください。全量加える必要はありません。

*手順6で20分焼いたところで竹串を刺して火が通ったか確認してください。生焼けの場合は焼き時間を追加してください。