



バナナと甘酒の米粉マフィン

甘酒のしっとり感とバナナの甘みがたまらない米粉のマフィン。

材料を混ぜていくだけで簡単に作れます。

材料（口径55×高さ50mmのマフィン型6個分）

- ・HP米粉N…150g
- ・アーモンドプードル…45g
- ・ベーキングパウダー…8g
- ・砂糖…90g
- ・卵…3個分
- ・サラダ油…60g
- ・甘酒…60g
- ・バナナ…1本分

ワンポイントレッスン

米粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダーはあわせて混ぜておきましょう

作りたてもおいしいですが、翌日も味が馴染んでしっとりおいしくおすすめです

作り方

- ①全卵と砂糖をホイッパーで混ぜ合わせる
- ②サラダ油、甘酒、粗くつぶしたバナナを加えて混ぜる
- ③粉類を加えて混ぜ合わせる
- ④マフィン型に生地を8分目まで流し込む（レシピの型では約100g）
- ⑤180℃に予熱したオーブンで約25～30分焼く
- ⑥取り出してケーキクーラーにのせ、粗熱をとる