



いちごとクリームチーズの米粉マフィン

— 6コ分 —



いちご	100g	米油	60g
クリームチーズ	40g	ヨーグルト(無糖)	50g
米粉(製菓用)	100g	アーモンドプードル	20g
卵	2コ	ベーキングパウダー	4g
きび砂糖	70g		



詳しいレシピはHPをチェック！

作り方

下準備

- 1 マフィンの型にグラシン紙を、敷く。
- 2 いちごのヘタを取り、縦半分に切る。さらに約3mmの幅に切る。



生地作り

- 3 卵をボウルに割り、溶きほぐす。
きび砂糖、米粉、ヨーグルトを入れ、しっかりと混ぜる。
👉ヨーグルトを入れるとしっとり仕上がる。
- 4 米粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダーを入れ泡だて器で混ぜる。
👉小麦粉を使う場合、混ぜすぎると、かたくなるので注意。
- 5 切ったいちごと、クリームチーズを2/3だけ入れる。
ゴムベラに持ちかえて、全体をさつくり混ぜる。
- 6 マフィンの型に生地を流し込み
残りのいちごとクリームチーズを上のにのせる。
約3cmの高さから型を落として、空気をぬく。
👉トッピングは重ならないように！
- 7 180℃に予熱したオーブンで23～25分焼く。
竹串を刺して、生地がつかなければ完成！

