

プレーンマフィン

材料（マフィンの型紙4個分）

薄力粉120g、ベーキングパウダー5g、グラニュー糖60g、無塩バター60g、牛乳60cc、卵1個、バニラエッセンス適量、アーモンドスライス適量



作り方

- 1 卵、牛乳、無塩バターは常温に戻しておく。薄力粉とベーキングパウダーを合わせて、ふるいにかけておく。
- 2 ボウルに無塩バターを入れ、泡立て器でクリーム状になるまでよく混ぜる。これにグラニュー糖を加えて、白っぽくなるまで混ぜる。溶き卵を3回くらいに分けて加え、そのたびによく混ぜる。バニラエッセンスを2～3滴加えてよく混ぜる。
- 3 2に粉類を半量加えて、底から上に返すようにざっくりと混ぜ、牛乳を半量加えて混ぜる。残りの粉類を入れて混ぜ、残りの牛乳も加えて混ぜる。
- 4 絞り袋かスプーンで型紙に4分の1ずつ入れ、アーモンドスライスをトッピングして、180度のオーブンで25～30分焼く。表面に焼き色がついて、竹串で刺して何もついてこなければ出来上がり。

料理のポイント

- 1 無塩バターの柔らかさはポマードくらい。室温に戻す時間がなければ、電子レンジ200Wで30秒ずつ、2～3回に分けてかけて、適度な柔らかさにしてもよい。
- 2 無塩バターにグラニュー糖を加えた後、空気を含ませるように混ぜると、ふっくらと仕上がります。
- 3 粉類を加えたら、できるだけ粘りが出ないように混ぜます。練りすぎると、ふくらみが悪くなります。