

デコレーションマフィン

プレーンなマフィンにかわいくデコレーションしたらちょっとしたおすそわけにも

材料4人分

マフィン型、高さ5cm、直径6cm×4個分

マフィン生地

- ☆薄力粉・・・100g
- ☆ベーキングパウダー・・・小さじ1/2
- 卵・・・2個
- 砂糖・・・90g
- バター・・・90g
- 紅茶の茶葉お好みで・・・小さじ1.5

デコレーション

- 生クリーム・・・50cc
- 砂糖小さじ・・・1.5
- デコ用チップなど適宜

準備

1. バターを室温に戻す。卵を室温にもどす。*バターが柔らかくならないと泡立てができないので、私は数十秒湯せんにかけてバターを溶かしました
2. オープンを180°で余熱をする。卵をボウルに溶きほぐしておく
3. ☆の粉類を合わせてふるいにかける
4. 紅茶の茶葉は大きい場合小さくする。すり鉢などで少しつぶすとよい

調理

1. 大きめのボウルに室温に戻したバターと砂糖を入れ泡だて器でふわふわになるまで混ぜる。
2. 1に卵の半量を少しずつ加えて、その度しっかり混ぜる
3. ふるっておいた☆の粉類を加えゴムベラでさっくり混ぜる
4. 粉っぽさがなくなったら、残りの半量の卵を少しずつ加えてしっかり混ぜる。*紅茶の生地を作る場合はこちらで葉を加える
5. マフィン型に生地を流し入れる。このとき、マフィン型の7～8分目まで生地を注ぐ
6. 180度のオーブンで焼く25分焼く。竹串に生地がついてこなければ出来上がり
7. 6をしっかり冷ます

仕上げ・トッピング

1. デコレーションは、マフィンがしっかり冷めてから始める。ボウルに生クリームと砂糖を入れて、ハンドミキサーまたは泡だて器で泡立てる。*9部立て（角がしっかり立つ程度）になったら、ホイップクリームのできあがり。あとは、お好みのデコ用チップなどで、かわいくデコレーション

ひとこと

紅茶とプレーンを2個ずつ作ったので、材料は半分にかけて作りました。かわいくデコレーションしたマフィンは、子供、主人にも大好評でした。ぜひ挑戦してみてください

レシピ参考 はんど&はあとBacknumber 4月号



レシピを印刷する