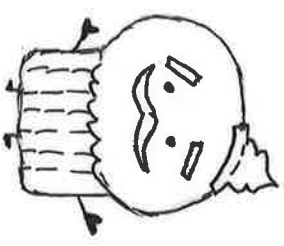


『さつま芋クリームチーズ餡子のマフィン』



マフィン夫人

材料

さつま芋 $\frac{1}{2}$ 本、クリームチーズ 50g 程度、牛乳 25 CC、砂糖 25g
ハチミツ 小さじ2、卵 1個、ホットケーキミックス 100g、黒かりこみ 適量、バター 50g
餡子(こしあん) 各 小さじ1程度

作り方

1. さつま芋の半分を1センチ角の角切りにする。もう半分は厚めに皮をむき、一口大に切る。
2. その水気を5分さらし、タオルにあげ、水気を切る。
3. 角切りにしたさつま芋を蒸し器に入れて、蒸し、バター10gと混ぜ、粗熱をきる。
4. 一口大に切ったさつま芋を蒸し器で蒸し、牛乳を加えて、フォークで潰し、マッシュする。
5. ボールに常溫にしたバター40gを入れクリーム状になったら白っぽくふんわりするまで混ぜる。ハチミツも加えて混ぜる。
6. ヒキ卵を少しずつ加え、混ぜ合わせたら、マッシュしたさつま芋を加えて混ぜる。
7. ホットケーキミックスを加えたら切るように混ぜ合わせる。
8. マフィン型に生地を半分入れ、クリームチーズ餡子を小さじ1程度ずつ加える。
9. さらに上に被せるように生地を加えたら、角切りにしたさつま芋のせ、黒こみをふりかける。
10. 鉄板にマフィン型を並べて、170度に予熱したオーブンで20分から25分焼く。
11. 型から出し、粗熱をとったら完成！