



焼くまで5分！

## 次の日もしっとり マフィン



6個分



30分

### 材料

全卵 Mサイズ (55 g)	1個
上白糖	60 g
はちみつ	15 g
バニラペースト	少量
生クリーム	100 g
アーモンドプードル	25 g
BP	4 g
ソワ・リス	80 g

ソワ・リス：日の本穀粉㈱

### ポイント

- ・卵や生クリームは冷たい状態で作り始めてよい。
- ・上白糖を使うことでしっとり感が出る。
- ・上白糖がない場合は、グラニュー糖やきび砂糖55g、はちみつを20gにすることで同じようなしっとり感になる。
- ・準備ができれば作り始めて5分でオーブンに！朝やおやつにぴったりのお手軽レシピ。

### 作り方

#### 下準備

- ・オーブンを180℃に予熱しておく。

1. ボウルに卵を割り、ほぐして上白糖とはちみつを加え、溶かすように混ぜる。（ここでは泡立てない）
2. バニラペーストと生クリームを加えて混ぜる。
3. アーモンドプードル、ソワ・リス、BPを合わせて「2」に加え、よく混ぜる。
4. 型に流し、180℃約25分焼成。



SOIE LISSE

Farine de riz fait au Japon