

りゅうちゃんの
まーせんキッチン²²

バナナマフィン

材料 (直径5センチ丸型5~6個)

バター……………70g	皮をむいたバナナ……………80g
砂糖……………70g	薄力粉……………90g
牛乳……………大さじ2	コーンスターチ……………10g
卵……………1個	ベーキングパウダー…小さじ1



レシピ考案

がなは りえこ先生
(松本料理学院 主任教師)

作り方

- 1 牛乳とバターは室温に戻しておく。オーブンは180度に温めておく。
- 2 バナナはラップにはさんで手のひらでおすようにしてつぶす。
- 3 バナナと卵、牛乳を混ぜ合わせておく。
- 4 薄力粉、コーンスターチ、ベーキングパウダーを一緒にしてふるっておく。
- 5 ボールにバターと砂糖を入れて泡立器でよくすり混ぜる。
- 6 5に3を混ぜ合わせる。
- 7 ゴムペラに持ち替えて6に4の粉類を入れて混ぜ合わせる。
- 8 型に半分まで入れて10~15分焼く。



第571回新報料理講習会夏休み子どもクッキングより

(来月から第2週掲載)