

東そのぎうまかもんコンテスト出品作品

No.18	抹茶おからマフィン				
					
使用した 町内産品	原材料名	米粉	抹茶	おから	
使用材料・分量(4人分)		作　　り　　方			
<p>(直径8cmのマフィン型4個分)</p> <p>米粉 40g 抹茶 5g ベーキングパウダー 小さじ1 黒糖 40g バター 30g おから 60g 卵 2個 バナナ 1本 カッターチーズ 50g</p> <p>カッターチーズを牛乳で作る場合 牛乳 300ml に酢大さじ1</p> <p>〈アイシング〉 粉糖 40g 抹茶 小さじ1/2 水 小さじ1</p> <p>製菓用カップ 4個</p>		<p>① 米粉、抹茶、ベーキングパウダー、黒糖、室温に戻したバターをボウルに入れ、しっとりとした粉状になるまで手で混ぜ合わせる。それにおからを加えてゴムべらで混ぜます。</p> <p>② バナナは1cmほどの輪切りにします。</p> <p>③ ①に②とカッターチーズを加えて混ぜます。溶いた卵も加えて手早く混ぜ合わせ、マフィン型に製菓用のカップを入れその中に入れます。</p> <p>④ 200℃のオーブンで20分焼きます。</p> <p>〈アイシング〉 ボウルに粉糖と抹茶を入れ、水を少しずつ加えて、とろみを調整しながら練り混ぜます。</p> <p>〈仕上げ〉 焼きたてのマフィンにスプーンでアイシングをかけて固まるまで待ちます。</p> <p>〈カッターチーズを牛乳で作る場合〉 なべに牛乳を入れ、ちいさな泡がブツブツと出てくるくらいに温めます。火を消して酢を加え、すばやく混ぜて少し置き、分離したらザルにキッチンペーパーをしき、こして水分をきります。</p>			
<p>【作り方・おすすめのポイント】 材料さえ揃えば混ぜるのも力などいりませんので、混ぜて焼くだけの簡単レシピです。 カッターチーズも牛乳と酢で出来るのでたくさん作り、残りはクラッカーなどにのせて食べています。 おからが入っているのでしっとりとしたマフィンです。</p>					