

夏のおやつ

ブルーベリーマフィン

旬のブルーベリーを入れ、ホットケーキミックスで作る簡単マフィンです。フレッシュブルーベリーがジャム状にとろけます。冷凍ベリー類でもOK

<作り方>

マフィン型やプリン型、ココット型など耐熱性の器を使います。

- ① ブルーベリーを洗って、水気をふき取る。
(冷凍ブルーベリーの場合はそのまま使います。)
- ② オーブンまたはオーブントースターを180℃に予熱する。
- ③ ボウルに卵を入れてほぐし、砂糖、オリーブオイル、ヨーグルトを入れて泡立て器でよく混ぜる。
- ④ ホットケーキミックスを加えてゴムベラで軽く混ぜた後、ブルーベリーを加え、さっくり混ぜる。(混ぜすぎない)
- ⑤ 型に生地を均等に入れ、予熱しておいたオーブン下段で15分～20分焼く。竹串を刺して生地が付かなければ焼き上がり。
(表面に焼き色が付いたら、アルミホイルで上をカバーしてください)
詳しくはレシピシートをご覧ください。

<材料>

ブルーベリー	100g
ホットケーキミックス	200g
卵	1個
砂糖	50g
オリーブオイル	45g (50ml)
ヨーグルト(無糖)	100g (100ml)