

## もちもちマフィン(かぼちゃ)



辰野町立辰野東小学校

もちもちした食感のマフィンです。かぼちゃの代わりに刻んだりんご、バナナ、硬めに蒸したさつま芋などいろいろな食材をいれて、季節の味を楽しめます。

米粉がサラサラしているので、小麦粉に比べて、粉をふるうのが、一回でよいし、混ぜやすいので、スピーディーにできます。

所要時間 35分

### 材料 (10人分)

米 粉…200g ベーキングパウダー…10g バター…10g  
上白糖…70g 卵…大1個 牛乳…200g かぼちゃ(正味)…200g  
クリームチーズ…30g

### 作り方

- ①かぼちゃは小さなサイコロ切りにし、電子レンジで加熱する。オーブンを180℃に温めておく。
- ②バターをクリーム状にやわらかくし、上白糖を加えよく混ぜ、割りほぐした卵、牛乳を加え、さらによく混ぜる。
- ③②に米粉とベーキングパウダーをふるいながら入れ、生地を作る。
- ④③に①のかぼちゃと、粗く刻んだクリームチーズを入れてさっくり混ぜ、マフィン型(紙カップ)に入れて、オーブンで20分焼く。