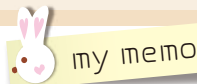


かぼちゃと梅の しっとりマフィン



05



外はサクサク、中はしっとり。私の大好きな組み合わせかぼちゃと梅干し、Teard.sweetten.orange でマフィンを作りました。フルーツ梅のオレンジの風味でカボチャのしっとりとしたマフィンは、とても美味しいです。ケーキが苦手な方にも是非お勧めの塩系スイーツです。

275 kcal

1個当り

50分

調理時間

材料 (5個分)

- かぼちゃ……………150g
- sweetten.orange ……2粒
(普通の梅干しは塩抜きして)
- ティアードオレンジのシロップ液……大さじ1
- 砂糖……50g (レシピはグラニュー糖使用)
- 無塩バター……………100g
- 卵……………2コ (Mサイズ)
- 小麦粉……………150g
- ベーキングパウダー……………小さじ1



1



2



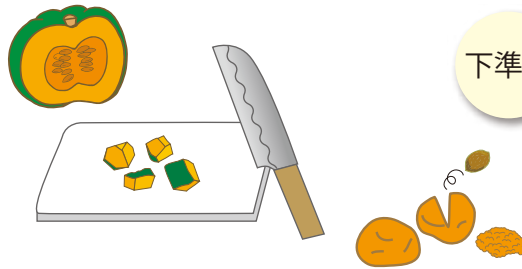
3

Sweet Ten
Orange



スイートテン オレンジ

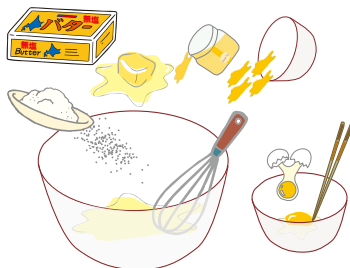
甘味と酸味を上手く融合したオレンジシロップに南高梅を漬け込みました。



下準備

- 無塩バターは完全室温に戻しておく。
- カボチャは大き目に切り分けラップに包んで中が柔らかくなるまでレンジで加熱しておく。
- フォークで潰し、sweetten.orange と一緒にペーストにして冷ましておく。
- オープンは180度。
- 小麦粉とベーキングパウダーは一緒にふるいに2回程かけておく。

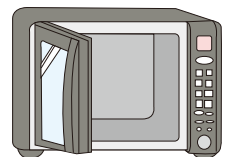
①完全室温に戻した無塩バターを泡だて器でよく練り、クリーム状になったら、砂糖を加えてよくすり混ぜる。
溶いた卵を、4回に分けて加えその都度混ぜ合わせる。
シロップ液10gも入れて混ぜ合わせる。



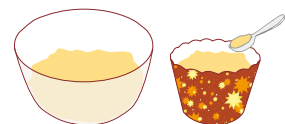
②カボチャ梅のペースト・小麦粉BPを半分ずつ加えさっくりと混ぜ、再び残りの、カボチャ梅ペースト・小麦粉・BPをふるい入れ、木べらやゴムべらなどでさっくりと混ぜ合わせる。



③ティースプーンなどで、マフィン紙カップの7分目まで入れて、180度で35分〜焼く。竹串などで中まで刺してみても生地がくっつかなければOK!



焼き立てでも、少し時間を置いても・・・
orange フルーツ梅の香りがいい感じ！
1コ食べたらお腹も満足！
しっとりカボチャの塩系マフィンのできあがり～！
プレゼントやおすそわけにもどうぞ。



バウンド型▶



Non
chan

