

菓子類

おやつ・デザート

マフィン

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<直径6cm×高さ4cm型 24個分>

バター(無塩)	300 g
砂糖	300 g
卵	5 個
牛乳	300 g
薄力粉	600 g
ベーキングパウダー	25 g

●作り方

1. 薄力粉とベーキングパウダーはふるっておく
2. バターを室温で戻しておき、クリーム状になるまで混ぜる
3. 2に砂糖を入れよく混ぜる
4. 卵を割りほぐし3に3回に分けながら加えて混ぜる
5. 4に1を半分加えさっくりと混ぜ、牛乳の半分を混ぜる
6. 残りの1、牛乳を5に同様に混ぜる
7. 焼皿にカップを並べ、6の生地を流し込む
8. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
8. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
9. 器に盛り付け、提供する

加熱前



加熱後



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	オープン	165℃	35分	—	2	1/1 焼き皿

●ポイント

粉を入れてからは混ぜすぎると粘りが出るため、さっくりと混ぜて下さい。
バターと砂糖は白っぽくポマード状になるまで良く混ぜて下さい。