

ごまマフィン



材料

いりごま白	大さじ3
バター	80g
砂糖	大さじ2
卵	1個
牛乳	50ml
薄力粉	100g
強力粉	60g
ベーキングパウダー	小さじ1

できあがり 6個分

作り方

- ① 室温に戻したバターを泡立て器で混ぜクリーム状になったら、砂糖を加えすり混ぜます。
- ② 卵を入れ混ぜ、次に牛乳を加え混ぜ、いりごまを大さじ2入れます。
- ③ 薄力粉と強力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるい入れ、ヘラで混ぜます。
- ④ 6等分にして丸め、大さじ1のいりごまを上面にまぶしつけ、オーブンペーパーを敷いた天板にのせ、180℃に予熱したオーブンで15～18分焼きます。