

すりごまとサツマイモのプチマフィン

すりごまとっぴりの生地に、事前に甘く味付けしたさつまいもを入れて焼き上げました。とろけるおいもとすりごまの香りがふわっと香ります。プチサイズなのでおもてなしや手土産に喜ばれます。



できあがり ミニサイズ15個分

🍴 材料

薄力粉	120g
すりごま白	大さじ3
ベーキングパウダー	5g
砂糖	50g
バター	60g
牛乳	80ml
卵	1個
さつまいも	80g
砂糖	大さじ3
バター	10g
水	小さじ2

🍴 作り方

- ① 薄力粉とベーキングパウダーは振るっておく。オーブンを180℃に予熱しておく。
- ② さつまいもを1cmの角切りにして水にさらし、よく洗って水気をふき取る。フライパンにバター10gを入れて温め、さつまいもが柔らかくなるまで炒めたら砂糖大さじ3と水小さじ2を加え、さつまいもにツヤが出るまでからめる。フライパンの上で15等分する。(冷えて固まるとくっつくため)
- ③ ボウルに常温に戻したバターと砂糖を加えてすり混ぜる。溶きほぐした卵を数回に分けて入れ、その都度よく混ぜ合わせる。
- ④ ①でふるった粉を③のボウルに半量加えてざっくりと混ぜ、牛乳を加えて混ぜたら、残りの粉とすりごまを加えて同じくざっくりと混ぜ合わせる。
- ⑤ マフィンカップに④を8分目まで入れたらさつまいもを上のにのせる。予熱したオーブンで20分焼く。