

## マフィン

オープンモード



## ●材料&lt;直径6cm×高さ4cm型 24個分&gt;

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

## ●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ブンで加熱する(モード1)
- ⑨ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑩ 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 オープンモード | 165℃ | 35分  | —  | 弱  | 1/1焼き皿 |



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。