

万能ねぎのチーズマフィン



さとうゆうま
佐藤優雅



材料・分量(4人分)

- ・ 万能ねぎ……………2本
- ・ 生姜……………40g
- ・ 桜えび……………5g
- ・ 薄力粉……………160g
- ・ ベーキングパウダー……………小さじ2
- ・ バター……………40g
- ・ 砂糖……………大さじ1
- ・ 卵……………1個
- ・ 牛乳……………160ml
- ・ クリームチーズ……………80g



作り方

- ① 薄力粉とベーキングパウダーは合わせて2回ふるう。オーブンを180℃に温めておく。
- ② 万能ねぎは小口切り、生姜はみじん切り、桜えびはフライパンで空炒ってから細かく刻む。
- ③ ボウルにバターを入れ、泡立て器でクリーム状になるまで練り、砂糖を加えすり混ぜる。溶き卵と牛乳を少しずつ加えながら混ぜる。
- ④ ③に①を加え、ゴムベラで切るように混ぜる。②と一口大に切ったクリームチーズを加えて混ぜる。
- ⑤ 型に④を流し入れ、オーブンで18分ほど焼けば完成!!

ポイント

- ・ マフィンに生姜、ねぎ、チーズを入れることで、おかずにもおやつにもなる一品です