



2 チョコチップ米粉マフィン

(7×3cmのマフィン型6個分)

作り方

準備 型にグラシんカップを敷く。オーブンを180度に予熱する。

- 1 ボウルにAの材料を入れ泡だて器でよく混ぜる。
- 2 別のボウルにBの材料を入れ、泡だて器でしっかり混ぜる
- 3 2に1を加え、ダマがなくなりなめらかになるまでゴムベラで手早く混ぜる。
- ※ 生地の様子を見て生地が固いようなら豆乳を足す。すくった生地がリボン状に落ちて薄く跡が残るくらいの固さが目安。生クリームの7分立てくらい。
- 4 3にチョコチップを加えて手早く混ぜ、型に生地を分け入れる。
- 5 180度に予熱したオーブンに入れ160度に設定し35分焼く。

材料 (7×3cmのマフィン型6個分)

A	
米粉	140g
ふわりんこの素 (コアパウダー)	10g
アーモンドプードル	40g
片栗粉	30g
ベーキングパウダー (小さじ1)	5g
重曹 (小さじ1/4)	2g
B	
きび砂糖	50g
塩 (ふたつまみ)	1.5g
植物油	40g
レモン汁	20g
バニラオイル	少々
無調整豆乳 (又は牛乳)	160g
チョコチップ : 50g	50g

お好みでナッツやドライフルーツでも
(ドライフルーツを使う場合は湯戻しして使う)。