



AOKI COOKING バレンタインレシピ



くろんぼマフィンがチョコとチーズの帽子をかぶってぽってりと可愛い姿で登場しました。
 今年のバレンタインは焼きっぱなしの簡単スイーツでいかが？
 マフィンカップのデザイン次第で可愛い大人のスイーツに変身です。

チョコレートチーズマフィン

(材料 マフィンカップ10~12個分)



【マフィン種】

(A)

小麦粉	150g
粉砂糖	90g
ココア	30g
ベーキングソーダ	小さじ1
塩	少々

(B)

たまご	3個
牛乳	50cc
サラダオイル	70cc
酢	大さじ1

【フィリング】

クリームチーズ	250g
グラニュー糖	50g
生クリーム	大さじ2
チョコチップ	100g

(つくり方)

下準備：クリームチーズを柔らかくもどしておく。
 マフィン種(A)は合わせて振るっておく。
 オーブンは180℃に予熱する。

- 1 ボウルでクリームチーズを柔らかく練り、グラニュー糖、生クリーム、チョコチップの順に加え、フィリングを作る。
- 2 別のボウルで(B)を混ぜ合わせ、(A)を振るい入れ、ざっくりと混ぜ、マフィン種を作る。
- 3 マフィンカップの約半分までマフィン種を流し入れ、フィリングを均等に分けて真ん中に入れ、180℃のオーブンで約20分焼く。
- 4 焼きあがったら網にのせて冷ます。

- * ラップして冷蔵庫に入れて3日ほどもちます。召し上がるときは、室温に戻して、レンジで5秒温めるとおいしいです。
- * マフィン型を使用する場合は、サラダ油を薄く塗り、粉をはたくこと。

そして... 「調味料のミニ講座」 もあります♪

きび砂糖や自然塩には
 カラダに必要なミネラルがいっぱい...
 フード&ミネラルの不思議についてのお話です。