

おながすいちゃった! TOPI

SURPRISE MUFFINS

びっくり
フルーツマフィン

イラストとマツ 和子

yummy!

いちごがおいしい春、よく作るいちごマフィンは焼いているときにおいごと一つもいい。おまけにこのマフィン、中に何かかくしてる!(何をかくするかは親子で考えてね) 混ぜるのは子どもの担当。こぼしたり、味見してはうっかりだけど、それでめちゃんとできるのがマフィンのいいところ。

材料(マフィン型約6コ分)

薄力粉 1カップ (約120g)

全粒粉 1/2カップ (約80g)

ベーキングパウダー 小じじ2

卵 2コ

牛乳 1/4カップ

マーガリン またはバター 大さじ3 (約45g)

砂糖 大さじ3

いちご8粒くらい (つぶす)
または
バナナ1本 (つぶす)

お好みで
きざんだくるみ 1/4カップ

マフィンにかくもの
シヤム、ピーナツバター
チョコレート (大当り!)
チーズ、レーズン、ナッツ などなど

* 1カップ=240ml
大さじ=15cc
小さじ=5cc

まず準備!

オーブンを190℃にあたためておく。

マフィン型にマフィンカップをしく(子どもの担当)がマーガリンをぬる。

マフィン型がなかつたら紙コップで



★EPの粉類をボウルでよく混ぜる。もちろん粉ふるいを使ってもOK。

さあ作ろう!

①ボウル(粉のとは別)に砂糖とマーガリンを入れよく混ぜる。

②卵を1コずつ入れよく混ぜる。

子どもに卵を割らせてみよう。
←別の入れもの。カラが入っても平気。

④★の粉類を入れさっと混ぜる。(ここはママの担当かな) 粉が少し残ってるくらいがいい。

③牛乳をませたらいちご(バナナ)、くるみも混ぜる。

⑤型の半分くらいまで生地を入れたら、



まん中にうめ(子どもにやらせよう) 生地を足して中身をかくす。



⑥ボウルとスプーン、きれいにしておけよう



焼き色がつくまで 約25分焼く。

⑦できたらをミルクといっしょに食べよう。



ママはカフェオレ