

梨を使った＜梨マフィン＞



（材料）約 10 個分

薄力粉 140g ベーキングパウダー 5g 砂糖 60g（砂糖はお好みで調整してくださいね）
卵 2個 牛乳大さじ 3 バター 100g 梨 1個（給食では缶詰の和梨を使用しました）

- ① 梨を小さく切ってシロップ（砂糖・水）で煮る。
（シロップの分量は材料に入っていない）
- ② バターをやわらかくなるまで練ったら砂糖を加え混ぜる。
- ③ 卵を溶いて少しずつ加えてよく混ぜる。
- ④ 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてよく振っておく。
- ⑤ ③に④を少しずつ混ぜ合わせ、牛乳も入れ煮た梨の 2/3 を入れよく混ぜる。
- ⑥ 生地を型に入れて、上に残りの梨をのせ 180℃のオーブンで約 30 分焼く。
（型はマフィンカップを使用しました。生地はカップの半分位で入れてください。膨れるとあふれてしまいます）

**量はこの位までで上の写真
のように膨らみますよ。**

