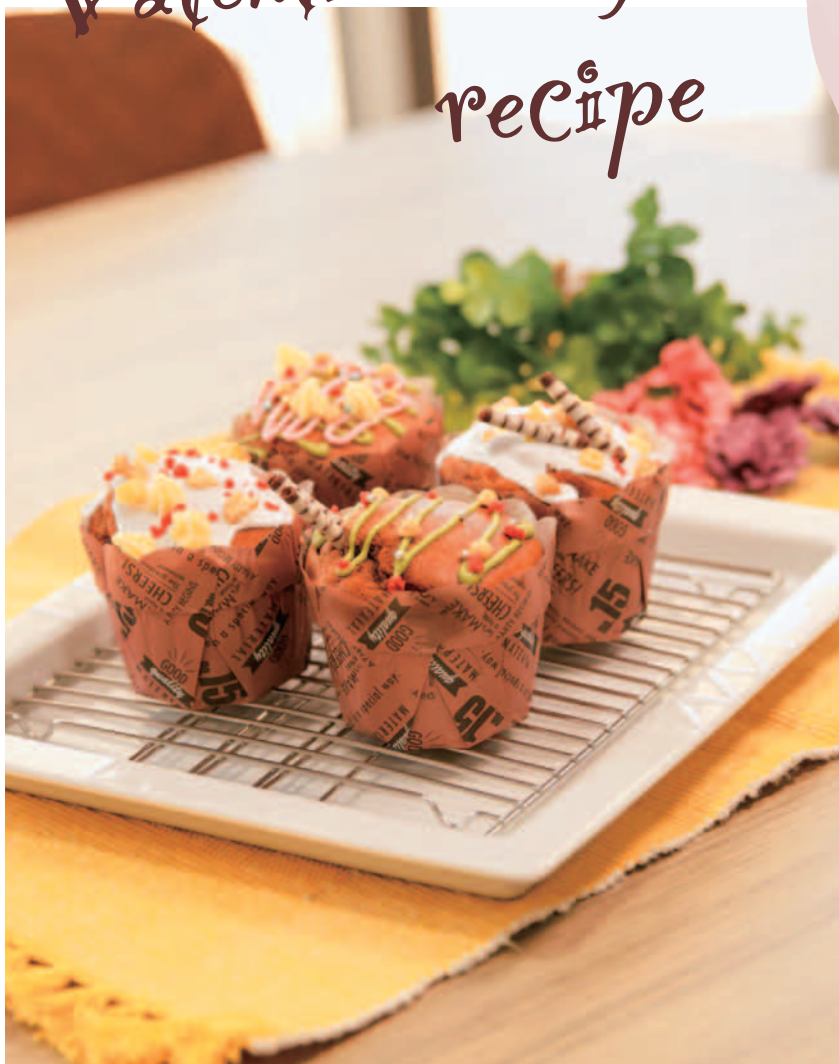


Valentine day recipe



トッピングが楽しい♪
チョコレートマフィン

もうすぐバレンタインデー！

Mima Smile Kitchen の一井さんと藤澤さんにご協力いただき、バレンタインにぴったりなスイーツの作り方を教えていただきました。

トッピングで華やかにアレンジしたマフィンは、バレンタインのプレゼントにぴったり！

材料も手に入りやすいものを使っているので、皆さんぜひチャレンジしてみてください♪

材 料

(マフィンカップ
(底辺 5.5cm× 高さ 5cm) 4個分)

無塩バター…40g

チョコレート…50g

卵…1 個

牛乳…50g

ホットケーキミックス…100g

トッピング…お好みのもの※を適量

※チョコペン、アイシングシュガー、アラザン、カラフルシュガー、ナッツ、ドライフルーツ、チョコチップなど

お菓子作りのポイント

- ①材料はすべて計っておく
- ②バターは常温にもどす
- ③チョコレートは湯煎または電子レンジで溶かしておく
- ④オーブンを予熱しておく

作り方

- ①ボウルにバターを入れてなめらかになるまで泡だて器で混ぜる。
- ②溶かしたチョコレートを加え、混ぜる。
- ③卵を溶き、3回に分けて混ぜる。
- ④ホットケーキミックス、牛乳を加えて混ぜる。
- ⑤生地をカップに等分に入れて、180℃のオーブンで20分焼く。
- ⑥冷めたらトッピングをして完成！