

★今月の給食の新メニューです★

レシピを紹介します

抹茶マフィン



《材料》 4人分

小麦粉・・・100g ベーキングパウダー・・・2g 油・・・8g
卵・・・1ケ 抹茶・・・0.4g 牛乳・・・80cc 砂糖・・・40g
甘納豆・・・24g

《作り方》

- ①小麦粉、ベーキングパウダー、抹茶をだまにならないように混ぜ合わせる。
- ②砂糖、油、卵を入れて、牛乳で柔らかさを調整する。
- ③粉っぽさがなくなるまで混ぜたら、カップに流し入れる。
- ④甘納豆を入れる。
- ⑤オーブンを予熱にしておき、180度で20～25分ほど、表面に焼き色がつくまで焼く。