



バナナとナッツの スパイスマフィン

調理モード：オーブン

栄養素の豊富なナッツや、スパイスを取り入れて、香りと味を楽しめる満足感のあるスイーツ。好みのディップを添えてもよし。



材料 直径7cmマフィン型約8個分

卵	2個
きび砂糖	100g
バナナ	1本~1本半(約150g)
バター	50g
薄力粉	120g
ベーキングパウダー	小さじ1 $\frac{1}{2}$
シナモンパウダー	小さじ2
オールスパイス	小さじ $\frac{1}{2}$
くるみ(ロースト)	80g

作り方

1. マフィン型に紙を敷く。バターはレンジで溶かす(600W約30秒)。くるみは手で粗く割る。
2. オーブンのオート機能をセットする。
「お料理選択」→「お菓子ドライフード」→
「ケーキ」→「マフィン」→「Start」
3. ボールに卵、きび砂糖を入れて、ハンドミキサーでもったりするまでよく混ぜる。バナナも加え、更にハンドミキサーで混ぜ合わせる。
4. 薄力粉、ベーキングパウダー、シナモンパウダー、オールスパイスを合わせ、3にふるい入れ、ゴムべらでさっくりと混ぜる。粉っぽさが少し残っている所に1のバターを加えて、手早く混ぜる。
5. 1のマフィン型に4の生地を入れ、1のくるみを散らす。角皿にのせて、予熱が完了したオーブン上段に入れて「Start」を押す。
6. 焼きあがったら、粗熱をとり皿に盛る。