

学生の手作りレシピ

マフィン2種盛り

～チョコレートマフィン・
オレンジマフィン～

【1人分:

チョコレートマフィン1個 237kcal

オレンジマフィン1個 251kcal】



材料(4人前)

チョコレート味

薄力粉 …………… 80g
 ココアパウダー …… 16g
 ベーキングパウダー… 1.2g
 マーガリン …………… 32g
 砂糖 …………… 64g
 卵(Mサイズ) ……… 1個
 牛乳 …………… 30ml

オレンジ味

薄力粉 …………… 90g
 ベーキングパウダー… 16g
 マーガリン …………… 32g
 砂糖 …………… 64g
 卵(Mサイズ) ……… 1個
 牛乳 …………… 30ml
 オレンジピール …… 20g

トッピング(お好みでどうぞ)

生クリーム …………… 12g
 砂糖 …………… 少々
 バニラエッセンス… 少々
 エディブルフラワー …… 1ヶ
 ストロベリーソース …… 5g

作り方

《チョコレート》

- ①小麦粉とベーキングパウダー、ココアを合わせて、ふるいにかける。
牛乳は人肌に温めておく。
- ②マーガリンをクリーム状になるまで混ぜ、砂糖(3/4量)を3～4回に分けて加え、混ぜる。
- ③卵は卵黄と卵白に分け、卵黄のみマーガリンに加えて混ぜる。
- ④温めておいた牛乳を3～4回に分けて加え、混ぜる。
- ⑤卵白を泡立て、砂糖(1/4量)を加えてメレンゲを作る。
- ⑥④に①と⑤を加え、さっくりと混ぜて型に流す。
- ⑦予熱しておいたオーブンで165℃、20分で焼き、その後160℃で10分焼く。

《オレンジ》

- ①小麦粉とベーキングパウダーを合わせて、ふるいにかける。
牛乳は人肌に温めておく。オレンジピールは好きな大きさに切る。
- ②マーガリンをクリーム状になるまで混ぜ、砂糖(3/4量)を3～4回に分けて加え、混ぜる。
- ③卵は卵黄と卵白に分け、卵黄のみマーガリンに加えて混ぜる。
- ④温めておいた牛乳を3～4回に分けて加え、混ぜる。
- ⑤卵白を泡立て、砂糖(1/4量)を加えてメレンゲを作る。
- ⑥④に①と⑤を加え、さっくりと混ぜて型に流し、上に小さく切ったオレンジピールを乗せる。
- ⑦予熱しておいたオーブンで165℃、20分で焼き、その後160℃で10分焼く。

《トッピング》

- ①生クリームは砂糖、バニラエッセンスを加えて泡立てる。
- ②皿にマフィンを盛り、生クリーム、エディブルフラワー、ストロベリーソースで飾る。

～POINT～

- ・生地はさっくりと混ぜないと膨らまなくなるので、混ぜすぎないようにしましょう。
- ・メレンゲが加わることで、膨らみ、口どけの良い触感になります。
- ・焼くと生地が膨らみ、オレンジピールが落ちる可能性があります。
生地にオレンジピールを押し込むと綺麗に焼き上がります。
- ・ケーキを焼く温度、時間はオーブンによって異なります。
レシピの温度・時間は参考資料としてお使いください。