

作ってみてね!

# のとのめぐみの給食レシピ

(鳳珠郡学校教育研究会学校給食部会)



Recipe

No. 09

## ブルーベリーマフィン



### Point

オーブンがないご家庭では蒸し器でも蒸しパン風でおいしく作れます。

### 材料 8個分

ホットケーキミックス	200g
砂糖	大さじ2
バター	大さじ2
牛乳	140cc
プレーンヨーグルト	60g
ブルーベリージャム	大さじ1
ブルーベリー	80g
マフィンカップ	8個

作り方

- 1 バターはレンジで温め、溶かしておく。
- 2 ボウルに砂糖とホットケーキミックスを混ぜ、牛乳、ヨーグルト溶かしバター、ブルーベリージャムを入れて混ぜる。
- 3 ブルーベリーは、飾り用として24粒取っておく。残りのブルーベリーは②の生地に入れて混ぜる。
- 4 マフィンカップに生地を入れ、飾り用のブルーベリーをのせる。  
170℃のオーブンで15分焼く。  
※蒸し器で作る場合は弱火で15分蒸す。