

☆碧山小の給食レシピ☆

【デザート編】

かぼちゃのマフィン

材料	分量(4個分)	切り方	作り方
薄力粉	80 g	 ふるう	①かぼちゃは皮ごと適当に切り、蒸かしてつぶす。 ②バターは深めの皿に入れてラップをし、電子レンジにかけて溶かす（40秒程度） ③たまご・牛乳を混ぜ合わせ、①を加え、ふるった粉類を加えてさっくりと混ぜる。 ④②も加えてなめらかになるまで混ぜる。 ⑤型に流し、180℃のオーブンで20～25分焼く。
バター	5 g		
砂糖	50 g		
シナモン	少々		
かぼちゃ	110 g（正味）		



ワンポイント

*給食のマフィンカップは小さ目なので、市販の紙製マフィン型4個分に分量を調整しました。（実際にはこの7割程度の大きさです）

*粉を入れてからは混ぜすぎないように注意して下さい。

*お好みで、アーモンドスライスやかぼちゃの種をトッピングしても。