

☆保一小の給食レシピ☆

【デザート編】

みかんのマフィン

材料	分量(4個分)	切り方	作り方
薄力粉	70g	} ふるう	①みかんは薄く半月にスライスし、シロップにひたす。 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・みかんジュースを混ぜ合わせふるった粉類を加えてさっくりと混ぜる。 ④②も加えなめらかになるまで混ぜる。 ⑤型に流し、①をトッピングして、180℃のオーブンで20～25分焼く。
ﾊﾟｰｷﾝｸﾞ	3g		
ﾊﾟｰｶﾞｰ 砂糖	35g		
バター	40g	} 溶かして シロップを つくる	
たまご	1個		
みかんジュース	35ml		
飾り用みかん 砂糖 熱湯	1/4個 小さじ1 少々		



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。
- *飾りのみかんは半月でも、輪切りでもOKです。