

* Happy
APPLE
Holidays *

スパイシーアップルマフィン

～北欧風～

素朴さと温かみのある味わいが特徴のマフィン。シナモンやカルダモンといったスパイスがしっかり香り、りんごの甘酸っぱさとしっとりした生地が相性抜群です。

材料 紙マフィンカップ(底径4.5cm) 8個分

〈A〉

- ホットケーキミックス …1袋(150g)
- シナモン ……………小さじ1
- カルダモン ……………小さじ1/2
- 塩 ……………ひとつまみ

〈B〉

- 砂糖 ……………50g
- 卵 ……………M2個
- オリーブオイル ……………100ml

〈その他〉

- りんご ……………中1個
- 粗びきブラックペッパー ……………適量

- ① オーブンを180度に予熱する
- ② ボウルにAを入れて混ぜる
- ③ 別のボウルにBを入れてよく混ぜる
- ④ BにAを加え、さっくりと混ぜ合わせる
- ⑤ りんごの芯を取り、皮ごと1cm角に切って生地に加える
- ⑥ マフィン型に生地を流し入れ、中央にブラックペッパーをひと振りする
- ⑦ 180度のオーブンで約30分焼く

作り方