



Recipe

レシピ 紹介

ハロウィンにも ビーツと チョコレートの マフィン

Recipe

レシピ 紹介

ビーツとチョコレートのマフィン 4 個分

材料

薄力粉 : 90g
ベーキングパウダー : 2g
グラニュー糖 : 40g
鶏卵 : 1コ
牛乳 : 25ml
チョコチップ : お好みで
ビーツ : 1コ



1. ビーツの皮をむき、サイコロ状に切り、耐熱容器に入れてラップをかけ、レンジ 600w4 分加熱する。
2. 材料をすべて混ぜておく。
3. ビーツを 2 に混ぜる。
オーブンを 180℃に予熱する。
4. マフィンカップに生地を入れ、
オーブンで 18 分加熱する。
チョコソースをかけてもかわいいです。

