

# 生クリームのひじきマフィン



## 材 料(マフィン型6～7個分)

・ ひじき	5 g
・ 卵	2 個
・ グラニュー糖	1 4 0 g
・ 小麦粉	1 6 0 g
・ ベーキングパウダー	小 1 / 2
・ 生クリーム	1 4 0 g

## 作り方

(下処理)

- ひじきは十分な水で戻して、水気をきっておく。
  - 小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
  - 生クリームは、八分立てにする。
  - オーブンは、170 に予熱しておく。
- ボールに卵を割り入れ、泡立て器で軽く泡立てる。
  - にグラニュー糖を加えてさらにもったりするまで泡立てる。
  - 小麦粉に1/3の を加え、泡立て器でよく混ぜる。
  - ゴムべらに換えて、残りの を加え、ざっくりと混ぜる。
  - 生クリームの1/3を に加え、泡をつぶさないようによく混ぜる。
  - 全体に混ぜたら、残りのクリームを軽く合わせる。
  - マフィン型の紙カップに生地を流し、170 のオーブンで20分焼く。

クリスマスやホームパーティーのお土産に最適です。  
また、バターを使っていないのであっさりといいただくことができます。