

ケーキマフィン（ミックス粉）



口どけの良いケーキマフィンが出来ます。
チョコレートやドライフルーツなどを
混ぜたりして、バリエーションをお楽しみ
いただけます。

【配合】

ケーキマフィンミックス	3 5 0 g
卵	1 2 0 g
水	8 5 g
サラダ油	8 5 g

【作り方】

- 1、卵を良くほぐしミックス粉を加えてよく混ぜます。
- 2、水とサラダ油を加えてさらに混ぜます。
- 3、全体がしっかりと混ぜたらマフィンカップに
60gに分注します。
- 4、180℃で23分を目安に焼成します。
(竹串で焼き具合を確認して調整してください)