

米粉のココアマフィン (5個分)



材料

米粉	60グラム
ベーキングパウダー	小さじ1強
ココア	大さじ2弱
バター	40グラム
砂糖	40グラム
牛乳	40グラム
卵	中1個

作り方

- 1, 米粉、ベーキングパウダー、ココアを混ぜ合わせる。
- 2, バターをクリーム状になるまで混ぜ、砂糖を加えて、白っぽくなるまでさらに混ぜる。
- 3, 2に割りほぐした卵を少しずつ入れ牛乳も加えて混ぜる。
- 4, 3に1の粉を入れて切るように混ぜ合わせる。
- 5, アルミカップに分けて、180°Cのオーブンで約20分焼く。