

# ブルーベリーマフィン クリームチーズサンド



- ◇ 焼き立てのマフィンは、まわりはさっくり、中はふんわりで2つの食感が楽しめます。パウンドケーキやスポンジケーキと違って出来立てが一番おいしい！
- ◇ チーズが苦手な方は、ブルーベリーを生地に混ぜ込んで焼いただけでもおいしくいただけます。

エネルギー 260kcal 難易度 ★☆☆

アレルギー：卵・乳・小麦



## 材 料

(直径 5cm マフィン型 6 個分)

### ◆A

無塩バター……70g  
きび砂糖(普通の砂糖でも可能)  
……70g

食塩……0.5g

### ◆B

卵……1 個  
バニラオイル……6 滴

### ◆C

薄力粉……110g  
ベーキングパウダー……2g  
牛乳……30g

### ◆D

クリームチーズ……90g  
はちみつ……10g

### ◆E

ブルーベリー(冷凍ものでも可能)  
……42 粒

## 作 り 方

### 下準備

- ボウルは2つ用意しておきます (A～C 用、D 用)
- A の無塩バター、D のクリームチーズは室温でやわらかくしておきます。B の卵も室温にしておきます。
- C の薄力粉とベーキングパウダーを合わせて軽く混ぜ合わせてふるっておきます。
- マフィン型に 8 号(直径 5cm)の紙カップ(グラシンといいます)を敷きます。

- ① 生地作り ボウルに A のバターを入れて泡立て器でポマード状になるまで混ぜ、きび砂糖と食塩を加え白っぽくなるまで混ぜます。
- ② ①に B の卵を加えてふんわりするまで混ぜます。その後バニラオイルを加えて軽く混ぜます。
- ③ ②にふるっておいた薄力粉とベーキングパウダーを合わせたものを半量位加えて混ぜます。
- ④ 半分程度混ぜたところで牛乳を半量加え生地を混ぜます。残りの粉を加え混ぜ、半分ほど混ぜたら残りの牛乳を加え、粉が見えなくなるまで混ぜます。
- ⑤ 別にボウルを用意し、D を合わせてゴムベラで練り混ぜます。
- ⑥ ④の生地を型の約半分入れ、E のブルーベリー 4 粒と 6 等分した⑤をのせ、上から残りの④の生地を山高にかぶせます。表面にブルーベリーを 3 粒埋め込みます。
- ⑦ 焼成 190℃のオーブンで約 25 分焼きます。焼きあがったら、網にのせて粗熱をとります。

## ア ド バ イ ス

- バター、卵、チーズは室温にしておくことで混ぜる際に混ぜやすくなります。混ぜ合わせるものを同じ温度にしておくことでお互いの食材がなじみやすくなります。
- 生地は粘性が強いので型に入れる際にはスプーンを 2 本使うと便利です。
- 焼き時間等は目安です。予熱の有無、温度、時間は使用する調理機器により異なりますので実際に焼いてベストの状態をご自身でご確認ください。