

きな粉とさつま芋のマフィン

- ◇ きな粉の香ばしい香りとさつま芋の甘さでほっこり気分♪
- ◇ 焼き立てもおいしいですが、1～2日寝かした方が、しっとり感が味わえます。

エネルギー 260kcal 難易度 ★★★

アレルギー：小麦・卵・乳・大豆

材料（マフィン型6個分）

卵……85g(1個強)
きび砂糖(または黒砂糖)……80g
無塩バター……85g
さつま芋……100g

◆A

小麦粉……70g
きな粉……30g
ベーキングパウダー……5g

下準備

- 無塩バターは1cm角くらいのさいの目に切って室温に戻しておく
(戻し忘れ、時間がない場合は電子レンジ500Wで10～15秒温める。溶けないように注意する)
- 卵を溶き軽く湯煎(人肌程度)にしておきます。
- Aは合わせておいて予めふるいにかけおきます。
- さつま芋は皮を剥かず5～6mm角に刻んで水にさらしておきます。皮付き部分はトッピングに使います。



作り方

- ① **生地作り** 角切りにして水にさらしておいたさつま芋はラップをし、レンジで2～3分加熱します。
- ② 室温に戻した無塩バターをクリーム状に練り、きび砂糖を加えて再度練ります。→アドバイス
- ③ 人肌程度に温めた溶き卵を、②に少しずつ加えてよく混ぜます。→アドバイス
- ④ **型入れ** ふるっておいたAを加え、ゴムベラでさっくり切るように混ぜます。粉気があるうちに①で加熱し水気を切ったさつま芋を加えて混ぜ、マフィンカップの7分目まで入れます。
- ⑤ **トッピング・焼成** トッピング用にとっておいた皮付きのさつま芋を皮が見えるよう表面に適量散らし、オーブンで170℃、12～15分焼きます。
- ⑥ 竹串を中心部分まで刺して生地がついてこなければ出来上がりです。

アドバイス

- 溶き卵を人肌程度に温めることで室温に戻した無塩バターと混ぜやすくなります。冷蔵庫から出してきた直後の卵では温度が低いため、その状態で溶いて無塩バターと混ぜ合わせようとしても、バターの油脂が卵となじみにくく、小さな油脂の塊がいくつもできてしまいます。その結果、焼き上がりが均一でないものとなります。
- 焼き時間と温度はガスオーブンでの調理時間です。家庭用の電気オーブンでは焼き時間や温度が違ってきますので、作製時に調節する必要があります。
- さつま芋は加熱しすぎると生地に混ぜる際に崩れてしまうので、様子をみながらレンジにかけていきましょう。ほんのり黄色く色付いたくらいが目安です。加熱後は十分に水を切りましょう。
- きび砂糖がない場合は上白糖でも作製可能ですが、きび砂糖を使用した方がコクのある味わいに仕上がります。