



まん丸カステラ



材料（マフィンカップ10個分）

- ・卵 4個
- ・砂糖 130g
- ・牛乳 40g
- ・はちみつ 40g
- ・小麦粉(薄力粉) 130g
- ・ベーキングパウダー 4g
- ・バター 30g
- ・マフィンカップ 10個

作り方

- ①ボウルに卵を割り入れ、ホイッパーで混ぜる。
- ②砂糖、はちみつ、牛乳を加えよく混ぜる。
- ③小麦粉(薄力粉)、ベーキングパウダーをざるなどで振るい入れる。
- ④小麦粉のかたまりが無くなるまで混ぜる。
- ⑤溶かしたバターを加えて混ぜる。
- ⑥マフィンカップに生地を入れ、170℃のオーブンで15～20分焼く。
- ⑦表面に焼き色が付き、竹串などを刺して、生地が付いてこなかったら完成。

加熱すると生地が膨らむため、生地をマフィンカップに入れる量は、カップの1/3～半分くらいまでにしましょう。

