かまししちゃんスイーツプロジェクト

-Kamashishi chan Sweets Project-

前回に引き続き、かまししちゃんスイーツプロジェクト第２弾「かまししちゃんマフィン」の作り方を紹介します。ホットケーキを作るためにホットケーキミックスを買ったけど、たくさん余り過ぎて困ったことはありませんか？
今回は、ホットケーキミックスを使ってかまししちゃんスイーツを作ってみました。ぜひお試しください。

第２弾　かまししちゃんマフィンのつくりかた

材料

ホットケーキミックス	２００ｇ
砂糖	３０ｇ
溶かしたバター（無塩）	３０ｇ
卵	２個
牛乳	１００ml
ココアパウダー	適量
粉糖（コーンスターチ入り）	５０ｇ
卵白	１０ｇ
食紅（黄）	適量

作り方

1．砂糖、バター、卵、牛乳をボールに入れよく混ぜます。

2．１にホットケーキミックスを数回に分けて入れ、よく混ぜます。

3．２を容器に流し、空気を抜くために台に数回落とします。

4．180℃に予熱したオーブンで 15 ～ 20 分ほど焼きます。

5．竹串で焼き終わったことを確認した後、冷蔵庫などで冷まします。

6．冷ましている間に、アイシングでかまししちゃんの顔を作ります。

7．ボウルに粉糖と卵白を入れ、全体がクリーム状になりツヤが出てくるまで混ぜ合わせます。

8．食紅をお湯で溶かし、７に少しずつ加えて茶、黄、白の３色分に分けます。

9．冷ましたマフィンに８で作ったアイシングでかまししちゃんの絵を丁寧に描いて出来上がりです。

アイシングはケーキやクッキーにも使えるので、色々なかまししちゃんを作ってみてね。

問合せ先／企画調整課 企画調整係
☎ 62 - 5660