

# いちごのレアチーズマフィン

(2023年2月28日放送)

## ■材料:(6~8個分)

薄力粉80g、強力粉80g、ベーキングパウダー小さじ2、きび砂糖50g、自然塩ひとつまみ、溶かしバター60g

卵1個+牛乳=160ml、いちご9~12粒

レアチーズクリーム…クリームチーズ100g、粉糖30g、水切りヨーグルト大さじ4、レモン汁小さじ2

## ■作り方

1.マフィン生地をつくる。薄力粉・強力粉・ベーキングパウダー、きび砂糖、自然塩をまとめてボウルに入れ、泡立て器でぐるぐる混ぜる。(粉はふるわなくてOK) 真ん中をくぼませ、卵、牛乳を泡だて器で混ぜ、粉っぽさが残っている状態で溶かしバターを混ぜたら生地は完成!!!!

2.レアチーズクリームを作る。クリームチーズをゴムベラで柔らかくなるまで混ぜ、粉糖を加えてさらに混ぜる。水切りヨーグルトとレモン汁を加えて混ぜたら出来上がり。

3.マフィンカップに、1を入れて真ん中にレアチーズクリームと半分に切ったいちご1個半をのせて、180度に余熱したオーブンで25分焼いたら出来上がり。

