

# 栗の蒸しマフィン

## 材 料

* 栗	80g
* 卵	1個
* ブラウンシュガー	50g
* 生クリーム	45ml
* 薄力粉	60g
* 生クリーム	100cc
* ベーキングパウダー	小さじ1/2
* シナモン	少々



## 作り方

栗を蒸し器で数分蒸して、皮を取り除き、甘く煮る。

ボウルに卵と砂糖を入れて軽く混ぜてから、湯せんにかけゆっくり混ぜる。

湯せんからはずしハンドミキサーで全体が白っぽくなるまで泡立てる。

生クリームを加えて混ぜる。薄力粉、ベーキングパウダー、シナモンをあわせてふるい入れ、ゴムべらを大きく動かしてさっくり混ぜる。

の栗を混ぜ入れ、型に生地を8分目までいれる。

蒸気の上がった蒸し器に入れ、強火で15分蒸す。