

栗の蒸しマフィン

材 料

* 栗	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	80g
* 卵	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	1 個
* プ	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	50g
* 生	ラ	ウ	シ	ユ	ガ	ー	・	・	・	・	・	・	・	・	・	45ml
* 薄	カ	リ	ム	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	60g
* 生	ク	粉	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	100cc
* ベ	ー	リ	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	100cc
* シ	ナ	キ	ム	グ	パ	ウ	ダ	ー	・	・	・	・	・	・	・	小 さ じ 1/2
	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分目まで入れる。

蒸気の上がった蒸し器に入れ、強火で15分蒸す。