

マロンポテトマフィン

材料(マフィン型6個分)

* ぼろたん(生栗)	50g
* 薄力粉	110g
* ベーキングパウダー	小さじ1
* 無塩バター	60g
* 無糖ラム酒	20g
* さつまいものマッシュ	50g
* 卵	1個
* 塩	ひとつまみ
* 牛乳	50ml
* ヨーグルト	大さじ1



作り方

バターと卵は室温に戻しておく。あわせて2回ふるう。
薄力粉とベーキングパウダーをマフィン型にケースを敷く。オーブンを180度に温めておく。

室温に戻したバターと塩をボウルに入れ、泡立て器でよく混ぜる。さつまいものマッシュをユーレー糖を一度に加えて白っぽくなるまで混ぜる。卵も入れよくなじませる。

ふるふる混ぜ入れる。蒸し器で数分蒸して皮をむいたぼろたんを加えて混ぜ、牛乳を入れ、半量混ぜ入れる。蒸し器で数分蒸して皮をむいたぼろたんを加えて混ぜ、牛乳を入れ、型に入れる。オーブンで30分焼く。