



牛乳クリームマフィン

長野調理製菓専門学校 / 田中・難波・西澤 長野県長野市



■材料

〈牛乳クリーム〉

| | | | |
|------|-------|-------|------|
| ・牛乳 | 150cc | ・砂糖 | 大さじ3 |
| ・片栗粉 | 10g | ・はちみつ | 少々 |

〈カスタード〉

| | | | |
|------|-----|-----------|-------|
| ・薄力粉 | 15g | ・牛乳 | 100cc |
| ・砂糖 | 50g | ・バニラエッセンス | 少々 |
| ・卵 | 1個 | | |

〈フィリング〉

| | | | |
|------------|------|-------|-------|
| ・薄力粉 | 150g | ・卵 | 1個 |
| ・砂糖 | 50g | ・サラダ油 | 50g |
| ・ベーキングパウダー | 5g | ・牛乳 | 100cc |

作り方

〈牛乳クリーム〉

- ① 牛乳、片栗粉、砂糖、はちみつを鍋に入れ沸騰させる。
- ② 固まってきたら、ボールに移して冷ます。
- ③ 固まったらクリーム状になるまで混ぜる。

〈カスタード〉

- ④ ボールに卵、砂糖、薄力粉、牛乳を入れ混ぜる。
- ⑤ 電子レンジで600W 2分 → 600W 1分 → 600W 1分と小刻みに加熱しバニラエッセンスを入れ混ぜ、取り出して冷蔵庫に入れ冷やす。
- ⑥ 牛乳クリームとカスタードを合わせる。

〈クリームマフィン〉

- ⑦ 卵と砂糖を混ぜ、サラダ油を入れて更に混ぜ、合わせておいた薄力粉とベーキングパウダーを入れ混ぜる。
- ⑧ ⑦に牛乳を入れ、なめらかになるまで混ぜる。
- ⑨ 型に生地を流し入れ7分目まで入れ、中心に牛乳クリームとカスタードを混ぜ合わせたクリームを落とす。
- ⑩ 180℃に予熱しておいたオーブンで30分焼く。
- ⑪ 上に好きな果物やクリームをトッピングし完成。

※中にクリームを入れても良い。

【一ロアアドバイス】 酸味や食感のある具材でバランスを調整しましょう。