



# くるみたっぷり! みるきーマフィン

岐阜県加茂郡 加茂農林高等学校 新藤杏奈

寸評

牛乳をキャラメルにするのが斬新ですね。  
くるみにミルクシーなコーティングがあることで、食感もよくコクが出て美味しかったです。



材料  
(4人分)

[具材]

牛乳	150ml
くるみ	100g
砂糖	50g
バター	20g
塩	少々

[生地]

牛乳	50ml
薄力粉	150g
卵	2個
砂糖	100g
ベーキングパウダー	小さじ1
無塩バター	100g

## 作り方

〈具材〉

1. 牛乳(150ml)・砂糖・バターをフライパンに入れて火にかける。焦げないようにゴムベラで混ぜる。
2. もったりしてきたら塩・砕いたくるみを加える。
3. ほろほろになったら火を止めて冷ましておく。

〈生地〉

1. ボウルに無塩バターを入れてクリーム状になるまで練る。
2. 砂糖を入れて白っぽくなるまで混ぜる。
3. 溶き卵を2~3回に分け入れてその都度よく混ぜる。
4. 牛乳(50ml)を加えて混ぜる。
5. 薄力粉・ベーキングパウダーをふるい入れてさっくり混ぜる。
6. 〈具材〉を生地に加えてさっくり混ぜる。
7. マフィン型に生地を入れる。
8. 180℃に予熱したオーブンで20~25分焼く。



## 審査委員長のアドバイス

トッピングにくるみを乗せるなど見た目にもうひと工夫があるとより良かったですね!