

お菓子作り教室 レシピ

(平成28年2月7日実施)

チョコ マフィン

材料 (マフィン型 中 12個分)

バター (無塩)	120 g	上白糖	120 g
塩	2 g	卵	210 g (約4個)
薄力粉	170 g	アーモンドパウダー	80 g
ブラックココア	10 g	ベーキングパウダー	10 g
ヨーグルト	130 g	チョコチップ	100 g
バニラオイル	少々		

作り方

1. 室温に戻したバターをボールに入れ、クリーム状にし、砂糖を2～3回に分けて入れよくかき混ぜる。
2. 卵をよくといて、半量を2～3回に分けて入れる。
3. 薄力粉、アーモンドパウダー、ブラックココア、ベーキングパウダーを一緒にふるった粉類の1/3を混ぜる。
4. 残りの卵を、少しずつ混ぜる。 バニラオイルも入れる。
5. 残りの粉を全部混ぜる。
6. ヨーグルト、チョコチップも混ぜ、しぼり袋にいれて、マフィン型にしぼり入れる。
170℃で 25分焼く。

ヨーグルトゼリー

材料 (プリンカップ 6個分)

(ヨーグルトゼリー)

牛乳	100ml	砂糖	50 g	生クリーム	200ml
ヨーグルト	210 g	レモン汁	大1-1/2	ゼラチン	15 g

(ラズベリーゼリー)

ラズベリージャム	120 g	ゼラチン	12 g
----------	-------	------	------

作り方

1. ゼラチンをそれぞれの分量の4倍の冷水で、ふやかしておく。
2. 牛乳に砂糖をいれて煮溶かし、火からおろして、ゼラチンを加え、とろみがつくまで冷やす。
3. 生クリームは、6, 7分立てにし、ヨーグルトと合わせて、レモン汁を加える。
4. 3を型に流し入れる。
5. ラズベリージャムと水300mlを合わせて火にかけ、ジャムを溶かす。
6. 5を火からおろしてゼラチンを加えて冷まし、冷めたら 4の上に流し入れる。