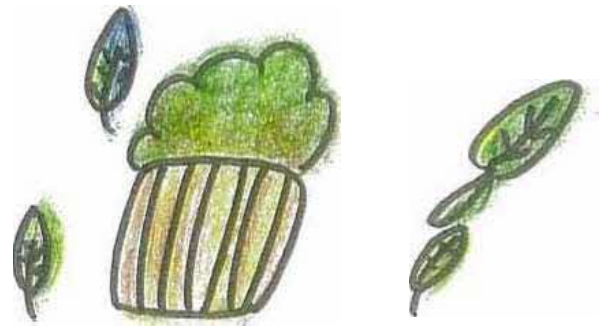


# 小松菜マフィン



## 〈材料〉(マフィン型6個分)

米粉	150g
ベーキングパウダー	3g
きび砂糖	50g
豆乳	120g
油	50g
小松菜	60g



## 〈作り方〉

1. 小松菜をきれいに洗って、小口切りにする。
2. 小松菜と豆乳をミキサーにかける。
3. ボウルにきび砂糖、油を加えて、よく混ぜておく。  
【砂糖と油のボウル】
4. 3の【砂糖と油のボウル】に、2の小松菜と豆乳を加えて、よく混ぜる。
5. 別のボウルに、米粉とベーキングパウダーを入れて、混ぜておく。【粉のボウル】
6. 【砂糖と油のボウル】に【粉のボウル】の粉類をふるって加え、よく混ぜる。
7. 生地をマフィン型にいれる。(目安：1個あたり65g)
8. 180℃に予熱したオーブンで20分ほど焼く。

\* 焼き時間はオーブン等によっても異なります。焼き加減を見て調整してください