

# さつまいもマフィン

～生クリーム&ビスケット添え～

## 【材料 8個分】

ホットケーキ粉	120g	
牛乳	80cc	
バター	24g	
砂糖	20g	
さつまいも	1/3本	
生クリーム	40cc	} A
砂糖	4g	
英字ビスケット	8枚	



## 【作り方】

- ① さつまいもはコロコロ状に切ってレンジで加熱する
- ② バターを液状に溶かして砂糖と混ぜる
- ③ ふるったホットケーキ粉に②を入れて混ぜる
- ④ 牛乳を少量ずつ入れて混ぜる
- ⑤ さつまいもを加えて混ぜ、アルミカップに入れてオーブンで焼く（180℃ 15分くらい）
- ⑥ 焼いている間にAを泡立て、ホイップクリームを作る

竹串を刺して確認してね  
液が付かなければOK



★ホイップクリームとビスケットを  
飾ってできあがり♡