



ハロウィンにぴったり！かぼちゃマフィン♪



～材料(10個分)～

●かぼちゃ	1/8 個	●ホットケーキミックス	100g
●砂糖	大さじ1	●バター	大さじ2
●牛乳	50ml	●卵	1 個
●チョコペン	1 本		

～つくりかた～

- ① 皮をむいたかぼちゃを茹でるかレンジで柔らかくして、つぶしておく
- ② ボールにすべての材料を入れてしっかりと混ぜる
- ③ オーブンを 180℃に余熱をする
- ④ マフィン型やアルミカップに半分くらい生地を入れて、180℃で 15 分焼く
- ⑤ 竹串に刺さらなければOK！取り出して冷ます
- ⑥ 少し冷めたマフィンにチョコペンで顔をかいて完成



★ POINT ★

- 生地が固ければ牛乳を少しずつ入れて調整をしてみてください♪
- かぼちゃは柔らかめのほうがつぶしやすいので good
- オーブンは種類によって温度や時間を調節して下さい

