

## おめめたっぷり朝食マフィン



マフィンカップ4個分

小麦粉 180g  
バター 40g  
オリーブオイル 30g  
卵 1個  
ベーキングパウダー 小さじ2  
砂糖 20g  
ベーコン 60g  
牛乳 120cc  
塩 ふたつまみ  
黒コショウ 少々  
マルヤナギ「やわらか蒸しサラダ豆」 1パック(85g)

1) ボウルにバターとオリーブオイルを入れてクリーム状にし砂糖と卵、塩、コショウを加えよく混ぜ合わせる。

2) 小麦粉、BPをあわせてふるい、1/3ほど加えてゴムベラなどで混ぜる。  
牛乳を少しずつ加え、また粉を加えて...と3回位にわけ混ぜる。

3) 5mm角に切ったベーコン、豆を生地に加える。  
カップに入れて180度のオーブンで30分くらい焼く。