

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。