

アイスクリームでノンオイルマフィン



6cmマフィン型6個分

小麦粉 120g
砂糖 20g
アイスクリーム 80g
牛乳 20cc
ベーキングパウダー 4g
たまご 1個

- 1) アイスクリームを溶かす。牛乳を合わせておく。
- 2) 卵をほぐし、砂糖を加えてよく混ぜる。
アイスクリーム液を入れて混ぜたら、粉類をふるって入れる。
- 3) 粉っぽさがなくなるまで混ぜたら型に入れて数回落として空気を抜き、180度で20分ほど焼く。