

児童館バレンタインクッキング

～♡大切な人へチョコッと想いを届けよう♡～



令和3年2月11日(木・祝)

♡チョコレートマフィン♡



材料

マフィン型(直径5cm)12個分

- バター・・・60g 砂糖・・・50g 卵・・・1個
- 牛乳・・・大さじ2 板チョコ(ブラック)・・・1枚(50g)
- トッピングシュガー(ハート/ボール)・・・適量
- チョコペン(ピンク/白)・・・適量
- 薄力粉・・・100g ●ココアパウダー・・・12g
- ベーキングパウダー・・・4g

用意するもの

- 紙製カップケーキ型(自立するタイプ)・・・12個
- はかり 計量カップ 計量スプーン
- ボウル 泡立て器 ゴムベラ 粉ふるい
- 包丁 まな板

【下準備】

- ① バターと卵は室温に戻し、卵は溶きほぐしておく。
- ② ●は合わせてふるっておく。
- ③ チョコは細かく刻んでおく。
- ④ オーブンを170℃に予熱する。



【作り方】

- 1 ボウルにバターを入れて泡立て器でなめらかに練り、砂糖を加えてよくかき混ぜる。続けて卵を少しずつ加え、その都度よく混ぜる。
- 2 ゴムベラに持ち替え、●を加えてさっくり混ぜる。まだ、粉っぽさが残っているうちに牛乳とチョコも加えてさらに混ぜる。
- 3 マフィン型(12個分)に入れ、予熱したオーブンで20分焼く。
- 4 焼けたら網に乗せて、完全に冷ます。
- 5 トッピング お湯を入れた器にチョコペンを入れて、チョコを柔らかくします。ペンの先を斜めに切り、自由に模様を描きます。チョコが乾かないうちにトッピングシュガーを振りかけ完成！！