



## お菓子レシピ 明治ケーキマーガリンで簡単おいしいスイーツ作り♪

### 🎀 チョコチップマフィン

#### 材料 マフィン型6個分

明治ケーキマーガリン…50g、砂糖(あれば上白糖)…70g、溶き卵…1個、牛乳…60ml、チョコチップ…40g

【A】※ふるっておく

薄力粉…100g、ベーキングパウダー…小さじ1(4g)

#### 作り方

準備: マフィン型にマフィンカップを敷いておく。

【1】やわらかくした明治ケーキマーガリンをボウルに入れ、泡立て器でクリーム状にし、砂糖、卵を加えてすり混ぜる。

【2】Aの半量を加えてゴムべらで混ぜ、さらに牛乳の半量を加えて混ぜる。  
残りのAと牛乳を加え、チョコチップを加えて軽く混ぜる。

【3】マフィンカップに2を入れ、180°Cのオーブンで約25分焼く。

