

明治
ケーキ
マーガリン

パンお菓子作りに!

明治社員のとっておき!レシピ

🎀 パイナップルマフィン



材料 直径6cmマフィンカップ5個分

明治ケーキマーガリン…50g、上白糖…45g、卵…1個、薄力粉…90g、
ベーキングパウダー…小さじ1、牛乳…40ml、パイナップル(缶詰)…4枚

下準備

明治ケーキマーガリンは常温にもどしておく。
粉類(薄力粉、ベーキングパウダー)は合わせてふるっておく。
卵は溶いておく。
パイナップルは汁気をきり、1枚は飾り用に10等分のいちよう切りにする。
残りの3枚は7~8mm程度の角切りにする。
オーブンを180℃に予熱しておく。

作り方

- [1] ボウルに明治ケーキマーガリンを入れ、ふわっとするまでよく混ぜる。
- [2] 1に上白糖を2~3回に分けて加え、白っぽいクリーム状になるまで混ぜる。
- [3] 2に溶き卵を少しずつ加え混ぜる。
- [4] 3に粉類の1/3量を入れて混ぜ、牛乳の半分量を加えて混ぜるという行程を2回繰り返す。
- [5] 4に粉類の1/3を加え、きるように混ぜる。
- [6] 5にパイナップルを入れて均等になじむように混ぜ合わせる。
- [7] マフィンカップに流し入れ、上に大きめにカットしたパイナップル2切れのをのせ、
180℃のオーブンで25分焼く。