

カモミールマフィン

<< カモミールのナチュラルな美味しさを楽しむ♪ >>



----- 材料（6cm マフィン型 5 個分） -----

卵	1 個
キビ砂糖	50 g
塩	ひとつまみ
豆乳	60 g
ライスオイル	40 g
カモミールの花（半日干し）	2 g
飾り用カモミールの花	適量

A

薄力粉	120 g
ベーキングパウダー	小さじ 1

B

粉砂糖	大さじ 3
水	少量



----- 作り方 -----

準備：カモミールは花のみを摘み、半日ほど乾燥させる。
卵は室温に戻しておく。

- ① ボウルにキビ砂糖、卵、塩を入れ、泡だて器で白っぽくなるまで混ぜ合わせる。豆乳、ライスオイルを加え混ぜる。
- ② A をふるったものを混ぜ合わせる。カモミールの花を加えてサックリ混ぜ、マフィンカップに流す。
- ③ 180℃のオーブンで 25 分間焼成する。完全に冷めたら B を合わせたものを刷毛で塗る。飾り用カモミールの花を飾る。

※POINT

カモミールは花のみを使用。茎を入れると苦味が出ます。
ライスオイルはお好みのベジダブルオイルに変更可能。

※注意

妊娠中・授乳中の方、抗凝固薬を使用の方、キク科アレルギーの方はご注意ください。