バナナと甘酒の米粉マフィン

甘酒のしっとり感とバナナの甘みがたまらない米粉のマフィン。

材料を混ぜていくだけで簡単に作れます。

材料（口径55×高さ50mmのマフィン型6個分）

- **HP米粉N…150g**
- アーモンドプードル…45g
- ベーキングパウダー…8g
- 砂糖…90g
- 卵…3個分
- サラダ油…60g
- 甘酒…60g
- バナナ…１本分

ワンポイントレッスン

米粉、アーモンドプードル、
ベーキングパウダーはあわせて
混ぜておきましょう

作りたてもおいしいですが、
翌日も味が馴染んで
しっとりおいしくおすすめです

作り方

①全卵と砂糖をホイッパーで混ぜ合わせる
②サラダ油、甘酒、粗くつぶしたバナナを加えて混ぜる
③粉類を加えて混ぜ合わせる
④マフィン型に生地を８分目まで流し込む（レシピの型では約１００g）
⑤１８０℃に予熱したオーブンで約２５～３０分焼く
⑤取り出してケーキクーラーにのせ、粗熱をとる