Part 1

マフィン＆ケーキ＆ケークサレ

焼きっぱなしのお菓子は、手順がシンプルなので初心者でも簡単に作れます。甘い香りが部屋中に広がって幸せなおやつタイムが待っています！

プレーンマフィン

調理時間 10〜15分（焼き時間を除く）

何個でも食べられそうな、しっとりふわふわなマフィン。甘さ控えめなので、ジャムなどと一緒にいただいても変化を楽しめます。

材料（直径5cmのマフィン型6個分）

A
- 薄力粉 …… 120g
- きび砂糖 …… 60g
- ベーキングパウダー …… 小さじ1（4g）
- 塩 …… ひとつまみ

B
- バター（食塩不使用） …… 60g
- 卵 …… 1個
- 牛乳 …… 50g
- プレーンヨーグルト（無糖） …… 20g

（下準備）

- バターは溶かしバターにする。
- 卵、牛乳は室温に戻す。
- マフィン型にグラシンカップを敷く。
- オーブンを180℃に温める。

ポイント

＊溶かしバターの作り方
耐熱容器に小さく切ったバターを入れ、ラップをせずに電子レンジで約1分加熱。ときどき容器をゆするか中を混ぜながら加熱します。溶けない場合は様子を見ながら加熱を10秒ずつ追加、バターの分量に合わせて加熱時間を調節してください。

作り方

1. ポリ袋にAを入れる。袋の口をねじってきっちり閉じ、全体が混ざるようによく振る。
2. しっかり混ぜ合わせたBを加え（ⓐ）、袋の口をねじってきっちり閉じ、振り混ぜて全体をなじませる（ⓑ）。
3. 袋の中の空気を抜いて口をねじってきっちり閉じ、全体がなめらかになるまで袋の外側からもみ混ぜる（ⓒ）。
4. 袋の角をハサミで切り（ⓓ）、生地を型に均等に入れる（ⓔ）（ⓕ）。
5. 180℃のオーブンで15〜18分焼く。

保存期間：密閉容器に入れて常温で3〜4日