

# ブルーベリーマフィン



さいたま市では地場産のブルーベリーが取れます。地域のブルーベリーを使ってマフィンを作っています。おからと豆乳が入っているのが特徴です。ブルーベリーは冷凍でもいいです。

【材料】	切り方	4人分
薄力粉		45 g
ベーキングパウダー		4.5 g
乾燥おから		16 g
バター		36 g
三温糖		48 g
卵		52 g
豆乳		20 g
植物油		20 g
ブルーベリー		20 g
カップ		4 コ

## 【作り方】

- ①粉類を全てホイッパーでよく混ぜておく。
- ②バターに空気を入れ混ぜて、砂糖を入れさらに混ぜる。
- ③卵、粉類、おから、油を混ぜ生地を作る。
- ④カップに流し、上からブルーベリーをのせる。
- ⑤180度のオーブンで20分焼く。