

# かぼちゃのマフィン



## 〈材料（5人分）〉

・薄力粉	80 g	・ベーキングパウダー	3 g
・砂糖	20 g	・バター	30 g
・牛乳	80 c c	・かぼちゃ	80 g

## 〈作り方〉

- ①かぼちゃの皮をむき、適当な大きさに切り、鍋で軟らかくなるまで煮ます。
- ②①が軟らかくなったら、お湯を切り、再度火にかけ水分をとばし、つぶします。
- ③薄力粉とベーキングパウダーを合わせて、ふるっておきます。バターを電子レンジに20秒、やわらかくなったらボウルに入れ、泡だて器でほぐします。
- ④バターがほぐれたら、砂糖、牛乳（少量ずつ）、つぶしたかぼちゃの順に入れ、混ぜます。
- ⑤③のふるった粉を入れ、混ぜます。（生地が硬いようでしたら、牛乳を少量ずつ様子を見ながら入れて下さい。）
- ⑥アルミカップに⑤を入れ、180℃で予熱したオーブンで20～25分、焼き色が付くまで焼きます。

10月31日（ハロウィン）のおやつとして提供したマフィン。すみれ組の子ども達は、生地作りとアルミカップに生地を入れるクッキングを行いました。自分達で作った事もあり、嬉しそうに、そして美味しそうに食べている姿が見られました♪

簡単に作る事が出来ますので、ご家庭でもお子さんと一緒に作って見て下さい♪