



## 紅茶マフィン

---

★かんたんに、ホットケーキミックスと、家にある紅茶のティーパックで、いつもと違ったマフィンを♪

### ■ 材料（プチサイズ20個）

ホットケーキミックス 200g

玉子 2個

牛乳 120cc

バター 80g

砂糖 40g

紅茶ティーパック 1個

-----

1. バターをレンジで約30秒チンする。

（半分まだ残るくらいにしておく、クリーム状になりやすい\*）



2. 溶かしたバターに砂糖を2回にわけてクリーム状になるまで混ぜる。

3. 2の中に卵を数回にわけて少しずつ混ぜる。

（一気に入れると分離しやすいため注意する\*）

4. 牛乳はレンジでチンして温め、紅茶ティーパックをいれて濃いめのミルクティを作っておく。

紅茶ができたら、そのまま冷ましておく。

5. 3の中にホットケーキミックスを入れて、さっくり混ぜる。

6. 5と4を合わせてふわっと混ぜる。

7. カップに生地を半分くらい入れて、180℃に予熱したオーブンで、20～25分焼く。

8. 竹串を刺してみて、くっついてこなければ完成！



# とろとろプリン

---

★ゼラチンとお鍋で簡単にプリンが作れます♪

## ■ 材料（プリンカップ3個分）

生クリーム 50 g

牛乳 200 g

砂糖 30 g

ゼラチン 3 g

水 大さじ1

卵 1個

バニラエッセンス 数滴

- 
1. 生クリーム・牛乳・砂糖を鍋に入れ火にかける。木べらで優しくまぜ、砂糖のざらざら感がなくなったら、火から下ろす。
  2. ゼラチンを分量の水でふやかし、鍋に入れる。
  3. ゼラチンが溶けきったら、よくほぐした卵を入れ、木べらでさらによくまぜる。
  4. バニラエッセンスを加え、液がなめらかになったら、ざるなどでこして容器に入れる。
  5. 荒熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

（カラメルやあんこを乗せても美味しいです！）



## 豆乳キャラメルチョコチップスコーン

---

★バターをサラダ油に変えて節約レシピ♪

■ 材料（5cm丸14個）

★薄力粉 100g

★強力粉 100g

★ベーキングパウダー 小さじ2

★キャラメルチョコチップ 適量

★砂糖 40g

▲サラダ油 50cc

▲豆乳 100cc

打ち粉用強力粉 適量

- 
1. 鉄板にクッキングシートを敷いて、オーブンを200度に予熱しておく。
  2. ボウルに★の材料を入れ泡立て器で良くかきまぜる。
  3. 2の中に▲の材料を入れて泡立て器で混ぜ、まとまってきたら手でまとめる。
  4. 打ち粉をして生地を適度に伸ばし、3つ折を3回ほど繰り返したら型で抜く。
  5. 予熱をしておいた200度のオーブンで19分ほど焼いたら出来上がり。

