

ブルーベリー ヨーグルトマフィンのレシピ

<https://youtu.be/dxSuWHYzkCQ>

HIRO SWEETS

【材料】 8 個型	8 個	34 個
● 卵	3 個	4 個
● 蜂蜜	32i	42i
● 米油	72i	322i
● グラニュー糖	92i	362i
● ホットケーキミックス 3: 2i		582i
● アーモンドプードル 42i		62i
● 無糖ヨーグルト 3: 2i		582i
● ブルーベリー 352i		482i
(冷凍の場合、計量後常温に)		
● クリームチーズ 62i		: 2i

- 1 ボールに卵、砂糖、蜂蜜を入れる
- 2 砂糖のザラザラが無くなり、滑らかになり、さらっと滑らかなるまで、ホイッパーで混ぜる（白っぽくなるまで）
- 3 油を少しずつ加えよく混ぜる
- 4 ホットケーキミックスを振るって112入れ、ゴムベラで良く混ぜる。
- 5 ヨーグルトを入れ、ゴムベラ良く混ぜる
- 6 残りのホットケーキミックスとアーモンドプードルを入れ、ゴムベラで良く混ぜる。
- 7 ゆっくり混ぜて、粉っぽさが無くなるまでゴムベラで混ぜる。
- 8 下から上に切るように混ぜる。トロっとして滑らかになるまでゴムベラで混ぜる。
- 9 ブルーベリーを入れてゴムベラ混ぜる
- 10 マフィン型にグラシンカップを敷く（生地を入れれば重量でグラシンカップが下がるので、置くだけで良い）
- 11 スプーンやレンゲ、絞り袋で9～12分目まで入れる
- 12 クリームチーズ、ブルーベリーをトッピング
- 13 マフィン型をトントンと空気をぬく
- 14 392℃に予熱したオーブンで、392℃で（シリコン型 52/62 分 鉄 カップ型 45/57 分）焼く
- 15 32 分で前後入れ替える
- 16 串をさして抜いたとき生地が付かなければ焼け具合 QM。冷やせば出来上がり