

ホットケーキミックスで作るマフィンのレシピ

さわやかレモンマフィン

https://youtu.be/tQBSf4_jCLo

<https://youtu.be/at1eQg7IFWY>

べるっぱのホットケーキミックス研究所

HIRO SWEETS

【材料】 [レモンのコンポート]

- レモン 8" スライス
- グラニュー糖 52i
- 水 52i
- レモン果汁 42i (足りなければポッカレモン)

【材料】

	8 個	8 個 (20)	34 個	34 個*20+
● 卵	3 個	3 個	5 個	5 個
● サラダ油	; 2i	85i	3: 2i	348i
● 砂糖	97i	75i	372i	327i
● レモン	3 個	3 個	4 個	4 個
● レモンスライス	8 枚	8 枚	34 枚	34 枚
● レモン果汁	42i	36i	62i	4: i
● ホットケーキミックス	372i	327i	522i	432i
● 牛乳	82 cc	64 cc	342 cc	: 6 cc
● アーモンドプードル	52i	43i	82i	64i

【レモンのコンポート】

- 1 レモンをスポンジでこすって良く洗う
- 2 レモンを半分に切って、中央付近を 5 mmの厚さで 8 枚切る
- 3 残りのレモンは果汁を絞って生地に入れる
- 4 耐熱容器にスライスしたレモンを並べる
- 5 グラニュー糖を振りかけ、水を入れる
- 6 ふんわりラップをして、822Y" のレンジで最初は 3 分その後 52 秒 4 回レンチン
- 7 ラップを取って常温までで冷やす

【マフィン】

- 1 ボールに卵を入れる
- 2 砂糖を入れる
- 3 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、混ぜる（白っぽくなるまで）
- 4 サラダ油を少しずつ入れるよく混ぜる
- 5 牛乳を少しずつ入れよく混ぜる
- 6 レモン果汁を入れよく混ぜる
- 7 ホットケーキミックスを振るって入れる。アーモンドプードルを入れる。
- 8 ゆっくり混ぜて、粉っぽさが無くなるまで混ぜる。
- 9 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混ぜる。
- 10 マフィン型にグラシン紙を敷く
- 11 スプーンやレンゲ、絞り袋で9～1分目まで入れる
- 12 トントンと空気をぬく
- 13 レモンスライスの水気をキッチンペーパーでとる
- 14 生地の上にレモンスライスを載せる
- 15 392℃に予熱したオーブンで、392℃で42/47分焼く
- 16 32分で前後入れ替える
- 17 串をさして焼け具合を確認。冷やせば出来上がり