

Date /

ココナッツバナナマフィン

march's march



材料(マフィン型 6 個)

・薄力粉	120g
・ベーキングパウダー	65g
・砂糖	1 パック(200cc)
・塩	1/2 個
・レモン汁	大さじ 1
・バナナ	適量
・ココナッツファイン	6g
・卵	2 個
・溶かしバター	90g

作り方

- 1 バナナは適当な大きさにちぎって、フォークの背で潰し、レモン汁をかけておく。
- 2 粉類、砂糖は別々にふるっておく。
- 3 ボウルに卵を良く溶きほぐして、砂糖を入れ更によく混ぜる。軽く湯せんにかき、体温ぐらいに温める。
- 4 湯せんから外し、白くもったりするまで泡立てる。(共立てと同じ)
- 5 ふるった粉類と塩を入れ、ゴムベラで混ぜる。多少粉っぽさが残っていると、バナナとココナッツを入れ、今度は粉気がなくなり、つやが出るまで混ぜる。
- 6 溶かしバターを加え、生地全体に混ぜたら、マフィン型に流して焼く。180°Cオーブンで 25 分ぐらい。

memo