

# トロピカルマフィン



材 料		市販のスライス缶の場合(8個分)
1個分		(マフィンカップ 直径5.5cm)
パイン・クラッシュ缶果肉	2.7 g	パイン缶スライス 5枚
A 小麦粉(薄力粉)	6.7 g	54 g
米粉	4 g	32 g
ベーキングパウダー	0.67 g	5.4 g
アーモンドパウダー	6.7 g	54 g
砂糖	5.7 g	46 g
黒砂糖(粉末)	1.6 g	13 g
有塩バター	4.7 g	38 g
B 卵	14.7 g	118 g
生クリーム	4 g	32 g
水あめ	2.7 g	22 g
バニラオイル	少々	少々
ラム酒	2 g	16 g
ココナッツファイン(又はロング)	6.7 g	53 g

## 【下準備】

- ・パイン・クラッシュ缶果肉はザルに空け水気を切っておく。  
(パイン缶スライスの場合1cm角に切っておく。)
- ・Aを合わせて振るっておく。
- ・Bは一緒の器に入れ、混ぜ合わせておく。
- ・オーブンを180℃に温めておく。
- ・バターは室温に戻して軟らかくしておく。



1. 常温に戻したバターをクリーム状になるまでよく混ぜ、砂糖・黒砂糖を加え、ふんわりするまでよくすり混ぜる。



2. 混ぜ合わせたBを1に加え、よく混ぜてなじませる。  
なめらかになったら、パイン・クラッシュ缶果肉・ココナッツファイン(シャキシャキした食感を楽しむならココナッツロングが向いています)・バニラエッセンス・ラム酒を加えよく混ぜる。



3. 全体が混ざったら、振るっておいたAとアーモンドパウダーを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。(粉を加えたら混ぜすぎないこと)



4. 3をマフィンカップに注ぎ天板に並べ、180℃に温めたオーブンで20分~25分焼く。



この料理は、千葉県の小学校給食メニューとして出されたものです。