

香り高い紅茶に焼き菓 合わせておく。

②キャラメルを作る。季節になりました。今月 鍋に生クリームを入れ、はキャラメル風味のマフ レンジで20秒温める。

③別の鍋にグラニュー ー、塩をボールに入れ、 う。ワンポー ルで混ぜてい ください。味の ポイントは手

キャラメルバナナマフィン

まらずにドロツとした状 態になるまで、生クリー ーを適宜入れ調整する。 ムを適宜入れ調整する。 ⑤常温に戻したバタ ⑥マフィンカップに平

⑦全卵を3回に分けて 加える。ココナツミルク、 ④氷水に落としても固 牛乳を注ぎ、粉類を一度

⑧マフィンカップに平 ナを1切れ入 れ、さらに生 地を入れる。

⑨190ー ココナツファイ ン ココナツミルク 牛乳

200度のオーブンで15 18分焼き上げる。 調理時間60分、1個

223キロ 柴川 日出子

（新潟調理師 専門学校講師）

材料 直径6マのマ

フィンカップ8個分

バター 60g

塩 少々

グラニュー糖 60g

全卵 55g

薄力粉 130g

ベーキングパウダー 小さじ1

ココナツファイ ン 25g

ココナツミルク 70g

牛乳 15g

バナナ（1マ輪切り） 1本

キャラメル

グラニュー糖 50g

生クリーム 40g

ラム酒 5ミリ

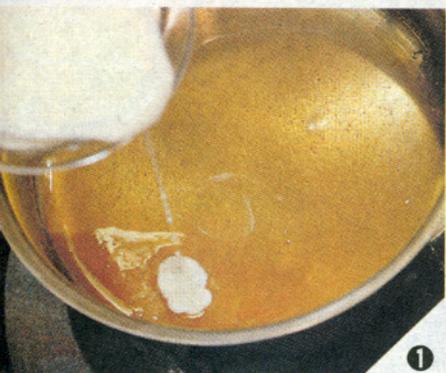
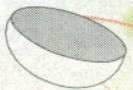


①薄力粉、ベーキングパウダーを一緒にふる。い、ココナツファイ ンと

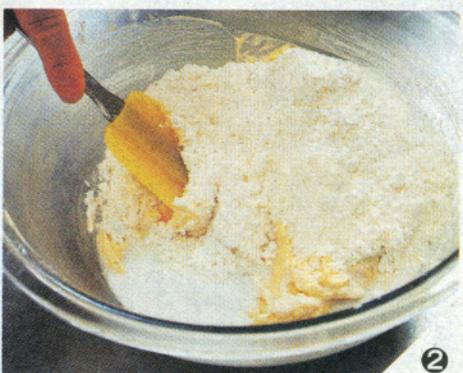
④氷水に落としても固 牛乳を注ぎ、粉類を一度

⑦全卵を3回に分けて 加える。ココナツミルク、

お菓子教室



①



②

（新潟調理師 専門学校講師）

ココナツファイ ン 25g
ココナツミルク 70g
牛乳 15g
バナナ（1マ輪切り） 1本

キャラメル
グラニュー糖 50g
生クリーム 40g
ラム酒 5ミリ