キャラメルバナナマフィン

香り高い紅茶に焼き菓子がおいしく感じられる季節になりました。今月はキャラメル風味のマフィンをご紹介致しましょう。ワンボールで混ぜていくだけ。味のポイントは手作りのキャラメル、バナナ、ココナツミルクです。秋の味わいをお楽しみください。

〈作り方〉

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合わせておく。

②キャラメルを作る。鍋に生クリームを入れ、レンジで20秒温める。

③別の鍋にグラニュー糖を入れ、ふちに色がついてきたら、木べらで静かにまぜる。黄金色になるまで火に掛け、②を加え＝写真❶＝、ラム酒を注ぎ入れ、きれいに混ぜる。

④氷水に落としても固まらずにドロッとした状態になるまで、生クリームを適宜入れ調整する。

⑤常温に戻したバター、塩をボールに入れ、グラニュー糖を2回に分けて加え、少し白っぽくなるまですり混ぜる。

⑥④のキャラメルを加え、さらにすり混ぜる。

⑦全卵を3回に分けて加える。ココナツミルク、牛乳を注ぎ、粉類を一度に加え＝写真❷＝、ゴムべらで粉っぽさがなくなるまで混ぜる。

⑧マフィンカップに半分まで生地を入れ、バナナを1切れ入れ、さらに生地を入れる。

⑨190―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キロカロリー＝

柴川 日出子
（新潟調理師専門学校講師）

〈材料＝直径6センチのマフィンカップ8個分〉

バター 60グラム
塩 少々
グラニュー糖 60グラム
全卵 55グラム
薄力粉 130グラム
ベーキングパウダー 小さじ1
ココナツファイン 25グラム
ココナツミルク 70グラム
牛乳 15グラム
バナナ（1センチ輪切り） 1本
キャラメル
グラニュー糖 50グラム
生クリーム 40ミリリットル
ラム酒 5ミリリットル

お菓子教室

❶

❷