

レシピ提供

ベターホームのお料理教室

1963年創立、今年で60周年。
全国15か所で料理教室を運営。
体験教室開催中！見学大歓迎♪

初心者、男性も大歓迎！！
男性専用クラスもあります♪



Check!!

詳しい作り方は
動画でご紹介！



ボールに材料を次々と混ぜて、焼くだけ。初心者でも失敗知らずで作れます。
生地にはアーモンドパウダーとヨーグルトを入れて、しっとり。
柿のやさしい甘味を楽しみましょう。

今月のレシピ
柿マフィン



〈作り方〉



【準備】

- ① バターとヨーグルトは室温にもどす。卵は室温にもどし、ときほぐす。
- ② ④は合わせてふるう。
- ③ オーブンは190°C(ガスなら180°C)に予熱する。

1. 柿は半分に切り、皮をむく。半分は1cm角に切る(生地に入れる用)。残り半分は5mm幅に切り、はちみつとレモン汁を合わせてまぶす(トッピング用)。
2. 大きめのボールにバターを入れ、泡立器ですり混ぜてクリーム状にする。砂糖を2、3回に分けて加え、そのつどよく混ぜる。
3. とき卵を2、3回に分けて加え、そのつどよく混ぜる。
4. ヨーグルトの半量を加え、混ぜる。④の半量を加え、ゴムべらで混ぜる。粉気がなくなったら、残りのヨーグルトを混ぜる。残りの④を加え、粉気がなくなるまで混ぜる。1cm角の柿を混ぜる。
5. 4つの型に生地を均等に入れ、平らにならす。トッピング用の柿を押し込むようにしてのせる。
6. 190°C(ガスなら180°C)のオーブンで、20~25分焼く(竹串を刺して生地がつかなければ焼き上がり)。



Point!
そのつどよく混ぜる!



簡単！混ぜて焼くだけ♪

●材料 (底径55mm×高さ50mの型4個分)

- 柿(種なし)…………… 1個 (200g)
- 薄力粉…………… 90g
- ④ アーモンドパウダー…………… 30g
- ベーキングパウダー…………… 小さじ1(4g)
- バター(食塩不使用)…………… 50g
- きび砂糖*…………… 50g
- 卵…………… 1個
- ヨーグルト(無糖)… 60g
- はちみつ…………… 大さじ1/2
- レモン汁…………… 小さじ1

* コクのあるおいしさに仕上がる。ふつうの砂糖で作るときは、一度ふるってから。



すぐに役立つ、一生使える ベターホームのお料理教室 西千葉スタジオ

- [住所] 中央区春日2-1-9テラス椿1B号室 JR西千葉駅 南口徒歩4分
- [連絡先] 043-441-7030
- ※教室開催がない日は通じません。営業時間は日によって異なります。
- ◎教室申込み・お問い合わせはこちら-03-3407-0471
- [駐車場] 無 ※近隣にコインパーキングあり
- [ホームページ] <https://www.betterhome.jp/>



ホームページ

