



# かぼちゃマフィン

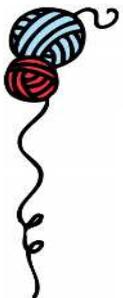
材料 約4人前

ホットケーキ ミックス	200g
卵	1個
牛乳	150cc
溶かしバター	大さじ2
かぼちゃ	100g



## 作り方

- 【1】 かぼちゃの皮をむき、茹でてつぶしておく。
- 【2】 材料をすべて混ぜる。
- 【3】 180度に予熱したオーブンで30分焼く。



かぼちゃの甘味がとってもおいしいマフィンになりました。

牛乳はかぼちゃの水分の量によって加減しながら加えて下さい。

お好みでチョコチップをいれてもおいしくなりますよ！

