

# チーズマフィン

## 材料（2回分）

A	薄力粉	200g
	アマンドプードル	50g
	ベーキングパウダー	小さじ 1
B	卵	1 個
	砂糖	大さじ 4
	塩	小さじ 1/2
	バター	80g
	牛乳	100 cc
	バニラエッセンス	少し
	プロセスチーズ（5mm角に切る）	30 g
	パルミジャーノチーズ	30 g



- ① A と B の材料を別のボウルにいて、それぞれ泡立て器で混ぜ合わせておく。
- ② 小鍋にバターを入れ中火にかけて焦がさないように溶かし B のボウルに入れて手早く混ぜる。
- ③ ②に牛乳とバニラエッセンスを加えて混ぜ、A の粉類とプロセスチーズ（またはパルミジャーノチーズ）を加えて混ぜ合わせる。
- ④ 二重にしたアルミカップに③の生地を八分ほど入れ、パン焼き器に並べる。（パン焼き器にバターは塗らない）
- ⑤ フタをして中火より弱めの火加減で 10 分焼いて様子を見ます。竹ぐしを刺して生地がついてこなければできあがり。