



抹茶 & クランベリーふわふわマフィン

デザート・スイーツ

材料

〈マフィン7個分 マフィンカップ：直径8cm〉

・卵白(L)	2個	・グラニュー糖	40g
・卵黄	2個	・ヨーグルト	10g
・わつなぎ 抹茶	15g	・薄力粉	50g
・抹茶パウダー	3g	・ドライクランベリー	30g(30粒)
・粉砂糖	適量		

作り方

- (1) ボウルに卵白を入れ、少し泡立て、グラニュー糖を入れ、さらに泡立て、しっかりしたメレンゲを作る。
- (2) ボウルに卵黄を入れほぐし、ヨーグルトを入れなじませる。
- (3) わつなぎ 抹茶を入れ、かるく混ぜ、ふるった薄力粉と抹茶パウダーを入れ、さっくりと混ぜる。
- (4) メレンゲを2〜3回に分けて切るように混ぜ、ドライクランベリーを入れさっくり混ぜる。
- (5) マフィンカップに14番ディッシャーで生地を入れ、粉砂糖を振ってから、180℃で15分焼成する。



このレシピに使用した商品



シロップ

わつなぎ 抹茶

北海道産てんさい糖に甘さが残らない水飴を合わせることで甘味をおさえ、抹茶らしい風味や苦渋味を表現した「大人の抹茶」がコンセプト。ほかにはない抹茶シロップで、和メニューを手軽に作れます。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

