



魔女の  
カヌレ  
Cherry Bonjour

# Blueberryとクリームチーズのマフィン

## *Cannelés of Raspberry*



### 材料

#### タルト生地

薄力粉	150g
ベーキングパウダー	5g
サラダ油	75g
三温糖	60g
卵	1個
プレーンヨーグルト	30g
牛乳	40g
ブルーベリージャム	80g
クリームチーズ	50g

#### クランブル

無塩バター	15g
グラニュー糖	15g
アーモンドプードル	15g
薄力粉	15g

### 準備

- \* 型にグラシン紙を敷いておく
- \* オープン180°Cに予熱開始
- \* 薄力粉、BPを一緒にふるっておく

### 作り方

#### 【マフィン】

- 1 サラダ油に砂糖を加えてホイッパーで混ぜる。
- 2 卵を加えて混ぜる。
- 3 ふるっておいた粉類を三分の一加えてゴムベラでさっくり混ぜる。
- 4 牛乳とヨーグルトを合わせた二分の一を加え、さっくり混ぜる。
- 5 残りの半分の粉類を混ぜる。
- 6 残りの牛乳、ヨーグルトをすべて混ぜる。
- 7 残りの粉類をすべて入れてさっくり混ぜる。

### 【クランブル】

- 1 ボールに砂糖、アーモンドブードル、薄力粉を合わせてふるい、無塩バターを指先で崩しながらすりあわせ、粗目のそばろ状にする。
- 2 型に生地を半量ほど入れ、クリームチーズとブルーベリージャムを間に挟みながら生地をながしていく。
- 3 残りの生地を入れ、上にもブルーベリージャム、クリームチーズをのせ、クランブルをのせていく。
- 4 180°Cで20分～25分焼く。竹串でさして、生地がついてこなかったらOK。

## Memo

お渡しいたしました文章・写真・レシピなどの著作権は「Cherry Bonjour」に所属し、公衆送信・無断転用・ネットへの公開・レッスンでの使用を固くお断りしています。