



カヌレの魔女
Cherry Bonjour

Blueberryとクリームチーズのマフィン

Canneles 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。