



ふわっとサクッと香ばしい

## アルフォートのマーブルマフィン

RECIPE  
#29



難易度：★ ★ ☆

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

### 材料(マフィン6個分)

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート……………18個
- ・無塩バター……………100g
- ・砂糖……………70g
- ・全卵……………1個
- ・牛乳……………大さじ4
- ・薄力粉……………110g
- ・ベーキングパウダー……………小さじ1
- ・ココアパウダー……………小さじ2

### 用意する器具

- ・ふるい
- ・ボウル
- ・泡立て器
- ・ヘラ
- ・マフィン型
- ・オーブン
- ・竹串や小さなスプーン

### ～作り方～ 所要時間：約40分

- ・準備：無塩バター、全卵、牛乳は常温に戻しておく。薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。  
オーブンを170℃に温めておく。

- ① ボウルに無塩バターを入れて泡立て器でクリーム状にしたら、砂糖を入れて白っぽくなるまで混ぜる。
- ② ①に全卵、牛乳を入れ、よく混ぜたら、ふるっておいた粉を入れてヘラで混ぜる。
- ③ マフィン型1個に対し、アルフォートミニチョコレートを1個ずつ底に割り入れ、上から②を型の2/3程度まで入れる。
- ④ ②の残り生地にふるったココアパウダーを入れて混ぜる。
- ⑤ ④を③の上から入れたら、竹串や小さなスプーンなどで混ぜてマーブル状にする。
- ⑥ ⑤の上にアルフォートミニチョコレートをのせ、170℃に温めておいたオーブンで約25分焼く。
- ⑦ 冷めたらアルフォートミニチョコレートをマフィンに添える。

