



クマフィンの作り方



▼材料（約8個分）

○バター	100g
○砂糖	100g
○卵	2個
○薄力粉	200g
○ココアパウダー	20g
○ベーキングパウダー	8g
○牛乳	100ml
○チョコレート	2枚



～デコレーション～

- 耳 チョコクッキー（ブルボンプチシリーズ）
- 目（チョコペン）
- 鼻 ラングドシャ（ブルボンプチシリーズ）、マーブルチョコレート

▼作り方

- ①バターと砂糖を泡立て器で混ぜる。
※バターが固ければ、電子レンジでやわらかくなるまで加熱する（約15秒）。
- ②①に溶きほぐした卵を少しずつ加えて混ぜる。
- ③薄力粉・ココアパウダー・ベーキングパウダーをボウルにはかりとり、
スプーンでよく混ぜてから、ふるいにかけて、ヘラで混ぜる。
- ④牛乳を少しずつ加え混ぜ、手でチョコを砕きさらに混ぜる。
- ⑥オーブンを170度で余熱する。
- ⑦カップに生地を6分目まで入れ、耳をつきさし（深めに）、オーブンで20分焼く。
- ⑨チョコペンをのりがわりにして鼻をつける。
- ⑩粗熱が取れたらチョコペンで目を書いて完成！