

りんごと紅茶のクランブルマフィン



- ◇ 紅茶の香りが口いっぱいに広がるマフィンです。
- ◇ 存在感のあるりんごと、クランブルのサクサクとした食感がアクセントになっています。

エネルギー 240kcal

難易度 ★☆☆



アレルギー：乳、卵、小麦

材 料（直径 5cm マフィン型 6 個分）

<クランブル生地>

◆A

無塩バター……10g

きび砂糖……12g

薄力粉……18g

<マフィン生地>

無塩バター……45g

きび砂糖……30g

グラニュー糖……20g

卵……1 個

薄力粉……110g

ベーキングパウダー……5g

牛乳……50ml

りんご……1 個

紅茶(アールグレイ茶葉)……3g

くるみ……20g

粉砂糖……適量

作 り 方

- ① **クランブル生地作り** A を全てボウルに入れ、ゴムベラで混ぜ合わせます。ぼろぼろになるまで混ぜれば冷蔵庫で冷やしておきます。
- ② **マフィン生地作り** 室温に戻した無塩バターをボウル入れ、クリーム状になるまでゴムベラで練ります。クリーム状になったらきび砂糖とグラニュー糖を加えてすり混ぜます。
- ③ ほぐした卵を少しずつ加えて混ぜます。
- ④ 予めふるっておいた薄力粉とベーキングパウダーを加え、ゴムベラで切るようにして混ぜます。
- ⑤ 牛乳を少しずつ加え、生地と馴染ませます。
- ⑥ 加熱しておいたりんごと紅茶を加え、さっと混ぜます。
- ⑦ **型入れ** りんごが均等に入るようにマフィン生地を型に入れていきます。上から①で作っておいたクランブル生地と、粗刻みにしたくるみをのせます。
- ⑧ **焼成** 170℃のオーブンで 18～19 分、程良く焼き色がつくまで焼けたら冷ましておきます。食べる直前に粉砂糖を適量ふるいます。

下準備

- りんごは大きめにカットし、電子レンジで加熱しておきます。(5分加熱→混ぜる→2分加熱程度で OK)
- マフィン生地の無塩バターは室温に戻しておきます。※クランブル生地の無塩バターは室温に戻さない
- マフィン生地の薄力粉とベーキングパウダーは予め合わせてふるっておきます。
- くるみは粗刻みにしておきます。

ア ド バ イ ス

- クランブル生地は無塩バターが冷たい状態で作ると生地がぼろぼろとほぐれて作りやすくなります。温まると生地がまとまってしまうため、上手くほぐれない場合は一旦冷蔵庫で冷やすか、或いは薄力粉を少量追加して作ってみましょう。
- クランブルのサクサクとした食感は翌日になると減退してしまいます。焼き上げた当日中には是非お召し上がりください。