



陵西一寸ソラマメのマフィン



材料: マフィン型 9個分
 (底径43 x 高さ35mm = 70cc)
 陵西一寸ソラマメ 8莢 (約24粒 = 約130g)
 バター 60g (常温に戻す)
 砂糖 60g
 卵 1個
 はちみつ 大2
 バニラオイル 数滴
 薄力粉 100g (フルイにかけておく)
 ベーキングパウダー (薄力粉に混ぜる) 3g
 牛乳 50cc
 キルシュワッサー (リキュール) 大1
 塩 少々



1. ソラマメを莢から取り出して、約2分塩茹でする。
2. 皮をむいて半分に割り、キルシュワッサーにつける。
※茹でする前にお歯黒に包丁で切り込みを入れておくと簡単にむけます。



3. ボールにバターを入れ、砂糖を少しずつ加えながら泡立て器でかき混ぜる。
4. 3に卵を入れて、さらにかき混ぜる。



5. 4にはちみつとバニラオイルを入れて混ぜる。
6. 5に牛乳を入れて、よくかき混ぜる。



7. 6にベーキングパウダーを加えた薄力粉を何回かに分けて加え、ゴムベラで切るように混ぜ合わせる。



8. 7に2の半分をキルシュワッサーごと混ぜる。



9. 天板の上にマフィン型を並べる。
10. マフィン型に8を型の縁から約5mm下まで注いで、2の残り半分を上のにせる。
11. 160度のオーブンで約40分焼く。