



小松菜マフィン



材料(4人分)

・ 強力粉	75g
・ 小松菜パウダー	小さじ 1 (3g)
・ ベーキングパウダー	小さじ 2 (6g)
・ 塩	少々
・ グラニュー糖	大さじ 3 (36g)
・ 卵	小 1 個
・ サラダ油	大さじ 2 (24g)
・ 豆乳	50g
・ マフィンカップ	4 個

手順

- ①卵を溶き、グラニュー糖と混ぜる。
- ②サラダ油、豆乳を加える。
- ③粉類（強力粉・小松菜パウダー・ベーキングパウダー・塩）を加え、さっくり混ぜる。
- ④マフィンカップに入れ、170℃のオーブンで25分焼く。