

ジューシーみかんマフィン

今からが旬のみかん。たくさん買ったりもらったりして、食べきれない…ということはありませんか？そんな時に試してほしいのがホットケーキミックス粉を使った簡単おやつ。中に手作りみかんジャムを入れて、ジューシーみかんマフィンを試してみてください。

材料 (みかんジャム)

みかん…250g

皮をむき、白い筋をとる※お湯につけると白い筋が簡単にとれます。

グラニュー糖…100g

レモン汁…大さじ1



作り方

1. 包丁で一口大に切って鍋に入れ、グラニュー糖とレモン汁を加えて30分ほど置いておく。
2. 水分が出てきたら強火にかけて、沸騰したら中火にする。
3. へらでかき混ぜ、アクが浮いてきたらすくいながら20分ほど煮詰める。とろみがついてきたら火を止める。



材料 (直径7cmマフィン型6個分)

- ホットケーキミックス 180g
- 砂糖 45g
- バター 50g
- みかん 4個
- 卵 2個
- みかんジャム 30g
- クリームチーズ 30g



1. 4個中1個のみかんは皮をむき、絞ります。(汁が50ccあればOK) 残りの3個のみかんは半分に輪切りにします。※お湯につけると白い筋が簡単にとれます。
2. バターはレンジで40秒ほど加熱して溶かしバターにします。大きめのボウルに卵を割り、砂糖と溶かしバターを加えてしっかり混ぜます。
3. ホットケーキミックスを加えて、さっくり混ぜます。みかんの絞り汁を40cc加え、全体が均一になるまで混ぜます。
4. マフィン型に半分程度まで生地を入れ、その上にクリームチーズ5g、みかんジャム5gをいれます。その上に型の8分目まで残りの生地を入れます。
5. 生地をのせた上にみかんをのせて、指で軽く押しみかんを埋め込みます。180℃に予熱したオーブンで20分、その後200℃に上げて5~7分程度様子を見ながら焼きます。

