

★美味しい手作りお菓子レシピ★

～ホットケーキミックスを使ったレシピ ハロウィン編～

パンプキンマフィン

【材料】 マフィン型直径5cm 約6個分

• ホットケーキミックス	180g	• 卵	1個
• 牛乳	70cc	• バター	50g
• かぼちゃフレーク	10g	• パンプキン（飾り用）	5g

【準備しておくこと】

- オーブンを180℃に温める

【作り方】

1. 溶かしたバターに卵、牛乳を加えてよく混ぜる。
 2. さらにミックス粉、かぼちゃフレークを加え、よく混ぜ合わせる。
 3. 型に生地を半分ほど入れ、パンプキンを飾り180℃で約20分焼く。
- ※焼き時間はオーブンによって調節してください

