キウイフルーツ

［キウイとクルミのマフィン］2種のソースで食べるキウイマフィン

栄養学科の学生が考えました！

所要時間 30 MIN



【分量　4個分】

ホットケーキミックス…150g
バター……25g
卵……一個
豆乳……110g
クルミ……25g
キウイフルーツ……40g

〈クリームチーズソース〉
クリームチーズ…50g
粉糖……12g
レモン果汁……3g

〈キウイソース〉
キウイフルーツ…70g
砂糖……15g
レモン果汁……15g

マフィンカップ

【作り方】

下準備
＊卵、豆乳を室温に戻しておき、オーブンを180℃に予熱する。
バターを溶かしておく。

1.ボウルに卵を入れて溶く、豆乳・砂糖を入れてよく混ぜる。
2.そこにホットケーキミックスを加えてよく混ぜ、その後に溶かしたバターを加える。
3.マフィンカップに生地を半分までいれて、キウイを表面に並べ、余熱しておいたオーブンで30分程度焼く。竹串をさし生地がつかなかったら完成。

キウイソース

1.耐熱ボールに材料をすべて入れ軽く混ぜる。
2.600wで1分半加熱する。
3.好みの大きさにつぶし粗熱を取り冷蔵庫で冷やす

ソース

1.材料をボール入れ混ぜる