



## チョコベリーマフィン



### 【材 料】 4 個分

小麦粉	60g	
ココア	小さじ1	
ベーキングパウダー	4 g	
卵	1 個	
砂糖	25g	
バター	15g	とかしておく
牛乳	大さじ2	
生クリーム	小さじ1 1/2	
いちごジャム	40 g (低糖)	
チョコチップ	20 g	
マフィンカップ	4 個	



※チョコチップがない場合はチョコレートを  
砕いて OK

### 【作り方】

- ① バターは 600W の電子レンジで 1 分加熱する。
- ② 小麦粉・ココア・ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ③ 卵・砂糖・バター・牛乳・生クリームを混ぜいちごジャムも加える。
- ④ ③に、②を加えさっくり混ぜ、チョコチップを加え混ぜ、カップにつき分け 170℃のオーブンで 20 分焼く。

