

## ＊メロンパンマフィン（12～16個）

○クッキー生地

ホットケーキミックス	100g
抹茶かココア	小さじ1/2（約1g）
溶かしバター（無塩）	40g
砂糖	9g
卵黄	1個分

○マフィン生地

サラダ油	40g
砂糖	大さじ1（約9g）
卵	1個
牛乳	大さじ2（約30g）
ホットケーキミックス	100g

○仕上げ用

グラニュー糖	適量
--------	----



- ① 【クッキー生地】ビニール袋に全部入れ、ひとまとまりになるまで揉み、12～16等分にする。
- ② ラップで①の生地をはさみ、円型にのぼす。ラップの上からナイフなどで格子状に跡をつける。同様に全部作る。冷蔵庫で10分程冷やす。
- ③ 【マフィン生地】ボウルにサラダ油、砂糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。卵を割り入れて混ぜ、牛乳、ホットケーキミックスを加えて切るように混ぜる。
- ④ オーブンを170℃に予熱する。
- ⑤ マフィン型にカップを敷く。マフィン生地を等分に入れ、クッキー生地を1枚ずつのせ、グラニュー糖を等分にかける。170℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。

♪都度様子を見て焦げそうな場合は、アルミホイルをかけてください。竹串を刺してみて生っぽい生地がついて来なければ焼き上がりです。付いてくる場合は追加で加熱して調整してください。

## ＊おばけチップス

材料（10おばけ👻）

・餃子の皮	5枚
・油	適量
・塩	適量



- ① 餃子の皮をおばけの形になるように切る。
- ② ストローを使って目・口をくり抜く。
- ③ クッキングシートにおばけを並べる👻
- ④ 🍷全体に油をハケで塗る。
- ⑤ 🍷全体に塩をまぶす。
- ⑥ オーブンで焼き色を付ける。（230度5分ほど）
- ⑦ 完成！

