



軽食

## 仙台麩入りバナナキャラメルマフィン



### 【調理方法】

1. バナナキャラメルを作る。テフロン加工等、くっつきにくい鍋にグラニュー糖、水を加え、強火にかけ、沸騰してきたら、弱火にし、全体があめ色になったら、一度火を止める。
2. 1)にお湯をそそぎ(飛び跳ねるので、蓋等をして、入り口を小さくするとよい)、静かになったら、無塩バター、生クリーム、を加え、弱火で10分煮詰め、皮をむき一口サイズにちぎったバナナを加え、粗熱が取れたら仙台麩も加える。
3. マフィン生地を作る。ボウルに、室温に戻した無塩バター、グラニュー糖を入れ、白っぽくなるまで、泡だて器で混ぜ、溶き卵も加えて、さらに混ぜる。
4. 薄力粉・ベーキングパウダーをふるって入れ、よく混ぜたら、2)のキャラメルソースのみ、半分くらい入れて、よく混ぜ、残りも入れ、全体をよく混ぜたら、カップなどに盛る。
5. 180°Cのオーブンで15~20分焼く。

【材料】	分量 (4人分)
仙台麩 (1mm幅の輪切り)	1本
バナナ	2本(約200g)
グラニュー糖	200g
水	80ml
お湯	100ml
無塩バター	20g
生クリーム	200ml
【マフィン生地】	
グラニュー糖	50g
無塩バター	70g
卵	2個(約100g)
薄力粉	150g
ベーキングパウダー	小さじ2