

ひがしかわフレッシュミズ ドライベジレシピ

アイコは戻さず使えます、お子様が大好きなマフィンです！

ドライベジで作るちょっとリッチなアイコマフィン

材料（マフィン型 8 個分）

①	東川ドライベジ アイコ	30 g
②	オリーブオイル	60 g
	牛乳	120 cc
	卵	2 個
	砂糖	60 g
③	薄力粉	240 g
	ベーキングパウダー	小さじ 2
	クリームチーズ	100 g



- ① ボウルに卵を溶きほぐし、オリーブオイル、牛乳、砂糖の順に入れ、泡だて器でよく混ぜる。
- ② 薄力粉とベーキングパウダーをふるい入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ③ ドライトマトとクリームチーズを加え混ぜる。（飾り用のアイコを少しよけておく）
- ④ 型に流し入れアイコを飾り 170 度のオーブンで 30 分焼く。（アイコが焦げやすいので注意。途中で焦げそうなときはアルミホイルをかぶせましょう）