

ハロウィン🎃すいーとぽてとマフィン



🍵 材料 (シリコン型^{がた}2枚分)

- | | |
|--|---|
| マフィン生地 | 小麦粉 ^{こむぎこ} 100g ^{グラム} |
| | 牛乳 ^{ぎゅうにゅう} 70ml ^{ミリリットル} |
| | 砂糖 ^{さとう} 50g ^{グラム} |
| | サラダ油 ^{りょうあぶら} 20ml ^{ミリリットル} |
| | 卵 ^{たまご} 2個 |
| | ベーキングパウダー 5g ^{グラム} |
| スイートポテトペースト | さつまいも ^{さつまいも} 150g ^{グラム} |
| | バター 20g ^{グラム} |
| | 牛乳 ^{ぎゅうにゅう} 50ml ^{ミリリットル} |
| コーティング | 砂糖 ^{さとう} 大さじ2 ^{おお} |
| | ホワイトチョコレート 80g ^{グラム} |
| | 紫いもパウダー ^{むらさき} 小さじ1 ^こ |
| | 食用色素 (赤・黄) ^{しよくしよく} 少々 ^{あか き} |
| | マヨネーズ 少々 ^{しょうしょう} |
| | お湯 ^{お湯} 適量 ^{てきりょう} |
| サラダ油 ^{りょうあぶら} 小さじ1/2 ^こ | |

※バターはマーガリンでもOK

※バターは型に塗る分もいるので
少し多めに用意してね (材料欄
には型用の分量は入っていません)

※紫いもパウダーがない場合は、
赤と青の食用色素で代用できるよ。

🍷 使う道具

ボウル・泡立て器・ゴムベラ・包丁・まな板・マッシャー・粉ふるい・ラップ・刷毛・
計量カップ・計量スプーン・クッキングスケール・取っ手付きボウル・スプーン・
かぼちゃとおばけのシリコン型（なければマフィン型6個取りで代用）・竹串・ざる・
深めの耐熱皿・キッチンミトン・オーブンレンジ・アルミ皿（少し深さのあるもの）

🍷 作る前の準備

- ・バターは材料分と型に塗る分を分けてを常温に戻しておく
- ・卵を常温に戻しておく
- ・小麦粉とベーキングパウダーは合わせて粉ふるいでふるっておく

🍷 作り方

- ① 型に塗る分のバターを泡立て器で練るようにまぜてクリーム状（マヨネーズ
くらいの柔らかさ）にし、刷毛で型の内側にぬって冷蔵庫に入れて冷やしておく

ポイント

- ・なるべく均一にムラなくぬろう！薄すぎず厚すぎず丁寧に🌟
- ・バターは溶かしすぎないように注意！溶かしバターまでいってしまうとぬりムラができやすくなってしまふよ🍀
- ・いったん冷やすことでバターの膜ができて型離れしやすくなるよ



- ② さつまいもを1cmの輪切りにして皮をむき、深めの耐熱皿に入れる

- ③ ②にさつまいもがひたひたになるくらい水を入れてラップをしたら、
500Wのレンジで5分くらい加熱する

ポイント

さつまいもに竹串がスッと通るくらい柔らかくなっていれば
OK☆固いときは様子を見ながら追加で少しずつ加熱してね！



- ④ ③をレンジから取り出し、ざるに中身を移して水を切る

注意！

皿が熱くなっているのでレンジから取り出すときに火傷しない
ように注意！キッチンミトンや布巾を使ったり、
大人の人に手伝ってもらったりしてね！



- ⑤ ④と砂糖をボウルに入れ熱いうちにマッシャーで潰す
⑥ ⑤にバターを加えて混ぜる
⑦ 牛乳を少しずつ加えて混ぜ、しっとりまとまるくらいの柔らかさになったら
スイートポテトペーストのできあがり♪

ポイント

使用するさつまいもによって水分量が違うため、牛乳の分量は
実際のペーストの様子を見ながら増減させて調整してね！



- ⑧ ボウルに卵と砂糖を入れて泡立て器でしっかり混ぜる
- ⑨ ⑧に牛乳を加えて混ぜ、さらにサラダ油を追加して混ぜる
- ⑩ ⑨にふるっておいた小麦粉・ベーキングパウダーを加えて混ぜる
- ⑪ オーブンを180℃に予熱しておく
- ⑫ 型にスプーン1杯ずつ⑩の生地を流し込む
- ⑬ ⑦のペーストを一口大の楕円形になるように丸め、⑫の上におく

ポイント

まんまるに丸めたペーストを少し潰すようなかんじにするとちょうどいい楕円形になるよ！ペーストを多く入れすぎちゃうと生地がはみだしてしまうので気をつけてね！



- ⑭ ⑬の上から⑩の生地を型の8分目くらいまで入れて、型の底を軽くトントン叩くようにして空気を抜いたら、予熱したオーブンで20分焼く
- ⑮ ⑭をオーブンから出して粗熱を取る

注意！

型や天板が熱くなっているのでレンジから取り出すときに火傷しないように注意！キッチンミトンや布巾を使ったり、大人の人に手伝ってもらったりしてね！

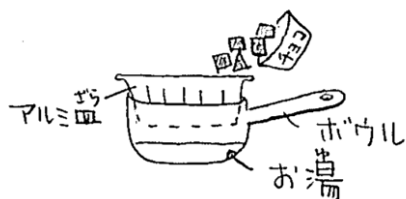


- ⑯ ホワイトチョコレートを細かく砕いて40gずつアルミ皿に入れ、片方に紫いもパウダーとサラダ油を、もう片方にマヨネーズに赤と黄色の食用色素を混ぜて溶いたものを入れる

⑰ 取っ手付きボウルにお湯を入れて湯せんで溶かす。

※この作業は2種類同時には行わない。片方だけ湯せんしてマフィンに

塗り終わってから、もう片方を湯せんするようにする。



チョコが温まりすぎないように湯せんにかけたり、おろしたりして、うまく調節しよう！

ポイント

- チョコにお湯が入らないようにすること！お湯が入ってしまうと、チョコが分離してドロドロの状態になり使えなくなっちゃうよ🍷
- お湯の温度が高すぎないように注意！チョコの温度が上がると分離してしまったり、冷やして固めるとき固まりにくくなったりするよ



⑱ 型から外したマフィンの表面にスプーンの背で薄く塗り広げるようにしてコーティングする

ポイント

なるべく均一に手早く塗ろう！側面まできちんと塗ると見栄えがいいよ！



⑲ コーティングしたチョコが固まったらチョコペンで顔を描く。もう片方も⑰～⑲の手順を繰り返してできあがり☆

