

## スイーツの部 審査員特別賞

作品名：会津の里芋チョコマフィン

マフィン型8個分

材料

①里芋	160g (中4個)	
②バター (マーガリンでも可)	70g	
③卵 (Lサイズ)	1個	
④ココア	15g	}
⑤薄力粉	125g	
⑥ベーキングパウダー	小さじ1と1/2	合わせて2回ふるっておく★
⑦牛乳	50g	
⑧砂糖	80g	
⑨チョコレート (細かく刻む)	40g	
⑩くるみ (粗く刻む)	35g	※飾り用を少し残しておく

調理方法

- ①里芋は皮つきのまま茹でて、竹串がスーッと通るまで加熱する。
- ②皮をむいた里芋と牛乳を一緒にフードプロセッサーなどでピューレ状にしておく。
- ③バターをクリーム状にし、砂糖を2～3回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる。
- ④卵をといて少しずつ加えて、よく混ぜ合わせる。
- ⑤④に②のピューレ状にした里芋を加えて、なじませる。
- ⑥合わせてふるっておいた★の1/2量を加え、さっくり混ぜる。
- ⑦残りの粉も加え、切るようにさっくり混ぜる。
- ⑧刻んだチョコレートとくるみを加え、つやが出るまで混ぜていく。
- ⑨マフィン型に生地を流し、くるみを飾り、予熱しておいたオーブンで焼く (180℃で25分)
- ⑩冷めたら粉砂糖をふるい飾って出来上がり。