

## 芳醇（ほうじゅん）な香りを楽しむ大人のスイーツ クリスマスグリーンマフィン

**材料** 6個（マフィンカップ直径6cm×高さ4.5cm）

米粉 300g  
 ベーキングパウダー（アルミニウムフリー） 大さじ1  
 抹茶パウダー 2g  
 成分無調整豆乳または成分無調整牛乳 230ml  
 菜種油 大さじ6  
 てんさい糖 50g  
 メープルシロップ 大さじ2  
 ラム酒（豆乳または牛乳で代用可） 大さじ1  
 自然塩 小さじ1/3  
 ドライフルーツ（ラム酒漬け） 大さじ3+飾り用適量  
 ナッツ類（お好みの2種） 各大さじ2+飾り用適量



### 作り方

- |   |   |
|---|---|
| ① | 米粉、ベーキングパウダー、抹茶パウダーをボウルで混ぜておく。                      |
| ② | ドライフルーツとナッツ以外の残りの材料を全て混ぜ合わせ、①を加えて混ぜる。               |
| ③ | ドライフルーツとナッツを加えてさらに混ぜ、マフィンカップに入れて飾り用ドライフルーツとナッツを散らす。 |
| ④ | 170度に温めたオーブンで約25分焼く（竹串を刺して生焼けの生地が付かなければOK）。         |

### POINT

写真は右上から時計回りにカボチャの種、レーズン、クランベリー、マンゴー、ヒマワリの種。ドライフルーツは、1カ月～1週間前までにラム酒に漬けておく（りんごジュースでもOK。長く漬けると発酵するので前日からがよい）。

