



menu

## ダブルチョコレート マフィン

秋が深まる季節にぴったりの、  
大人のダークチョコマフィンです。  
生地にもマフィンの中にもチョコレートが  
入っているのに、あっさりとした味わいで、  
何個でも食べたくなる美味しさです。



### <材料>12個分

A		ビターチョコレートチップスや刻んだチョコ 120g (クーベルチュールチョコレートを使うと、味が一段とリッチになる)	
薄力粉	230g		
砂糖	100g	B	
ココアパウダー	40g	卵 (Lサイズ)	2個
ベーキングパウダー	小さじ1	牛乳	200cc
重曹	小さじ1	バター	150g (溶かしたらやや冷ましておく)
塩	小さじ1/2	バニラエッセンス	数滴

- ① マフィン型にマフィンカップを入れて準備をしておく。
- ② オーブンを190℃に予熱する。  
バターは湯煎にかけ、ゆっくり溶かす。  
★直火で溶かすとバターは美味しくなくなります。  
湯煎のお湯は100℃になれば弱火にしましょう。
- ③ 大き目のボウルにザルをのせ、Aの材料を全て入れてふるい、  
ダマがなくなるようにする。
- ④ 別のボウルに卵を溶き、牛乳を加えて混ぜ、溶かして  
やや冷ましたバターとバニラエッセンスを混ぜる。
- ⑤ ④を③の粉に合わせて全体が均一になるまでしっかり  
混ぜ合わせ、チョコレートも混ぜる。
- ⑥ ⑤を準備しておいたマフィンカップに入れる。
- ⑦ 予熱したオーブンで20分焼く。  
竹串を入れてみて、生のお小麦粉が付いてこなければ、  
出来上がり。



砂糖の量は好みで  
減らしてもOKです。



## ガスオーブンのいいところ

### 強力熱風で焼きあげるから、 速さとおいしさに差が出る

強力な熱風で一気に加熱するガスオーブン。電気オーブンと比べると  
その立ち上がりの早さは歴然です。強い熱で旨味や風味を包み込み、  
外はこんがり、中はしっとり仕上がるのが特長です。

ガスオーブンは多彩なメニューに対応できる万能調理機器。  
お菓子やパンは、ムラなくこんがり、見た目にもおいしそうに仕上がります。  
ふっくらとした食感に大満足です。

