

ガスグリルで簡単メープルマフィン

材料

- カップケーキ型（小） 20 個
- たまご 2 個
- ホットケーキミックス 200 g
- バター 室温で柔らかくしたもの 30 g
- メープルシロップ 大さじ 4
- 牛乳 室温にしたもの 80~100cc



作り方

- ①たまごとバターを泡だて器でよく混ぜる。
- ②メープルシロップと牛乳を少しずつ入れよく混ぜる。
- ③ホットケーキミックスを入れ、泡だて器で素早く混ぜる。
- ④生地を型に、7割程度入れて、ガスグリルで予熱 5~6 分してから弱火で 3~5 分、アルミホイルを全体にかぶせて、3~4 分。つまようじで、生地がつかなくなったら出来上がり！