

オタネニンジン入りバナナ豆乳マフィン

【材料（1人分）】

小麦粉	20 g
調製豆乳	15 g
サラダ油	3 g
ベーキングパウダー	0.8 g
上白糖	5 g
バナナ	6.5 g
バニラエッセンス	0.02 g
オタネニンジン粉末	0.1 g



【作り方】

- ①小麦粉とベーキングパウダーを合わせて、予めふるっておく。
- ②サラダ油をボウルにとり、豆乳を加えてよく混ぜる。
- ③砂糖、オタネニンジン粉末を加えて、混ぜ合わせる。
- ④バニラエッセンスを入れて、混ぜ合わせる。
- ⑤①を加えて、さっくり混ぜ合わせる。
- ⑥すりつぶしておいたバナナを加えて混ぜ合わせる。
- ⑦適当な大きさのカップ容器に、容器の5割程度の容量になるように⑥を流し込む。
- ⑧170℃に予熱しておいたオーブンで、25分間焼く。