



カレーマフィン

材料(4人前)

◎薄力粉	15グラム
◎強力粉	50グラム
◎ベーキングパウダー	5グラム
マヨネーズ	大さじ1
グラニュー糖	小さじ2
牛乳	大さじ1
カレー粉	少々
ダイスチーズ	30グラム
トマトケチャップ	大さじ1
中濃ソース	大さじ1

作り方

- ① ◎の粉を粉ふるいで振るい合わせる。
- ② ①に、調味料を全て加えよく混ぜる。
- ③ マフィンカップ等に②を入れる。
- ④ 予熱したオーブン℃分で焼き、竹串などを刺して

生地が付かなかったら完成です♪

