～もちっと野菜マフィン～

<作り方>

- 米粉、薄力粉、ベーキングパウダーを合わせておく。
- にんじん：粗みじん、
  ベーコン：千切り　切っておく。

① 卵を溶き、グラニュー糖を混ぜ合わせる。
② 牛乳を混ぜ合わせ、米粉、薄力粉、ベーキングパウダー、スキムミルクをふるい入れる。
③ 下処理したにんじん、ベーコン、チーズ、グリンピースを混ぜる。
④ 最後に溶かしたバターを合わせる。
⑤ 型に流しいれ、180℃で 15 分焼く。焼きあがったら完成！

<材料・分量>　６個分

- 米粉　…　60g
- 薄力粉　…　30g
- ベーキングパウダー　…　3g
- 卵　…　１個
- 牛乳　…　30g
- バター　…　20g
- グラニュー糖　…　25g
- スキムミルク　…　5g
- にんじん　…　25g
- ベーコン　…　30g
- チーズ　…　25g
- グリンピース　…　15g