なま麸とトマトのマフィン



266Kcal, 塩分0. 4g(1人分)、調理時間30分

〈材料>8個分

バター 100g
卵 2個
砂糖 80g
A 薄力粉 200g
ベーキングパウダー 小さじ2
なき麸(よもぎ、花麸)
ミニトマト 10個

〈作り方>

- 1. ボールにバターを柔らかくし、砂糖を加え混ぜる。 明を入れ泡だて器でなめらかにし、 Aを振り入れ、混ぜる。
- よもぎ麸は賽の目切り、ミニトマトは4つに切り、1. に混ぜ、カップに入れ、花麸を飾り、200度のオープンで20分焼く。(途中膨らんで来たら、アルミ箔をかぶせ、焼く)