



バレンタインにぴったり！

シヨーンマフィンのつくりかた

Shaun
the
Sheep®

マフィン

【材料】

- ・無塩バター 50g
- ・砂糖 80g
- ・塩 ひとつまみ
- ・たまご 1個
- ・薄力粉 120g
- ・ベーキングパウダー 小さじ1
- ・牛乳 50cc
- ・バニラエッセンス 3滴

【作り方】

《下準備》

無塩バター、卵を常温に戻す。たまごはよく溶いておく。
薄力粉、ベーキングパウダーはあわせて振るう。
型にグラシン紙のマフィン用カップを敷く。
オーブンは180℃に予熱する。

- ①ボウルに無塩バターを入れてクリーム状になるように練る。
- ②砂糖、塩を加えて白っぽくふわふわになるまで空気を含ませるようによく混ぜる。
- ③溶き卵を2～3回に分けて加え、その都度良く混ぜる。
- ④牛乳、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
- ⑤薄力粉、ベーキングパウダーを加え混ぜる。
- ⑥マフィン型にスプーンで分けて入れて180℃に予熱したオーブンで20～25分焼く。



バレンタインにぴったり！

シヨーンマフィンのつくりかた

Shaun
the
Sheep®

デコレーション

【必要なもの】

- ・アイシングクリーム
- ・ホイップクリーム
- ・市販のカカオビスケット 2枚
- ・チョコペン（あれば）

アイシングクリーム

【材料】

- ・粉糖（溶けにくいもの） 100g
- ・牛乳 小さじ1
- ・マスカルポーネチーズ 大さじ3

【作り方】

- ①ボウルに粉糖を入れ、牛乳、マスカルポーネチーズを加えてなめらかになるまで良く混ぜる。
- ②絞り袋に移し、冷蔵庫で15分冷やす。

ホイップクリーム

【材料】

- ・生クリーム 200ml
- ・グラニュー糖 20g

【作り方】

- ①ボウルに生クリームとグラニュー糖を合わせて角が立つまで泡立てる。
ポイント：少し固めに泡立てるとデコレーションしやすい
- ②絞り袋に入れる。



バレンタインにぴったり！ シヨーンマフィンのつくりかた

Shaun
the
Sheep®

【デコレーション】

- ①冷ましたマフィンに、ホイップクリーム又はアイシングを絞る。
- ②市販の小さなチョコレートビスケットのうち1枚を図のように三等分に包丁で刻む。
- ③②で刻んだ3つの破片の間に挟まっているクリームをクッキーから剥がしておく。このとき、半月型のクリームを2つ用意する。
- ④クリームの一つを2等分し、指先で小さく丸め、もう1枚の切っていないほうのビスケットの上に乗せ、軽く押す。
- ⑤丸いクリームの上に、カカオビスケットの破片をのせる又はチョコペンで黒目を書き入れる。
- ⑥目を付けたビスケットの上の隙間に、もう1つの半月型のクリームを差し込む。
- ⑦ビスケットで作った顔をアイシングを塗ったマフィンの上に乗せる。この時、中央より手前に置くことがポイント。
- ⑧顔の横に、2で三等分に刻んだ半月型のビスケットを2つ、それぞれ左右に耳のように並べる。
- ⑨最後に、ビスケットの間に挟んだ半月型のクリームの上にそっとホイップクリーム又はアイシングを載せて、頭のもこもこの毛を付ける。

完成！

※使用しなかったビスケットの破片は美味しく召し上がってください。

