

# ショコラマフィン

## 【材料】カップ10個分

バター 70g  
グラニュー糖 80g  
はちみつ 30g  
たまご 1個  
小麦粉 50g  
ベーキングパウダー 2g  
チョコチップ 13g  
ココア 13g

## 【作り方】

①バター、砂糖、はちみつを白くなるまで混ぜる。

②①に卵を少しずつ加え、あらかじめふるっておいた小麦粉、ベーキングパウダー、チョコチップ、ココアの順に加えて合わせる。

③マフィンカップに②を入れてオーブンで焼く。  
180℃ 15分位

作り方①



作り方②



作り方②つづき



作り方③



冷めてもしつとり美味しく食べられます。粉砂糖を振ると見た目もより良く仕上がります。

