

# マフィン



キュービー  
「レモンドレッシング」を使用

## ＜材料＞(12個分)

レモン	1/2 個
卵	1 個
砂糖	100 g
ホットケーキミックス	150 g
ディノケール(粉末)*	5 g
無塩バター	30 g
牛乳	大さじ 2
レモンドレッシング	30 g

\*ディノケール(粉末): 生鮮ディノケールを乾燥させて、フードミルで粉砕して粉末にしたもの

## ＜作り方＞

- (1) レモンはよく洗い、6等分の輪切りにする。耐熱ボウルにバターをいれてふんわりとラップをかけ、電子レンジで約 40 秒加熱して溶かす。
- (2) ボウルにホットケーキミックス、卵、牛乳、砂糖、バター、レモンドレッシング、ディノケール粉末をいれ混ぜる。
- (3) 180℃に予熱したオーブンで 15 分焼く。
- (4) お好みで飾り付けする。