



QUEEN'S ISETAN
スタッフオリジナルレシピ

ホットケーキミックスで作る ブルーベリーマフィン



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
ホットケーキミックス



クイーンズ伊勢丹オリジナル
ブルーベリージャム



ホットケーキミックスで作る ブルーベリーマフィン

[材 料 (5～6個分)]

ホットケーキミックス	200g
牛乳	120ml
卵	2個
砂糖	50g
バター(冷蔵庫から出し、やわらかくしておく)	50g
ブルーベリージャム	60g

[つくり方] 調理時間: 約40分

1. ボウルに砂糖、バターを入れよく混ぜたら、牛乳、卵を入れ、さらによく混ぜあわせる。
2. 1にホットケーキミックスを入れ、ざっくり混ぜあわせる。
3. マフィンカップに2を8分目まで入れたら、それぞれにブルーベリージャムを小さじ2杯ずつ入れ、竹串でさっとまぜる。
4. 予熱した180℃のオーブンで、20～25分焼く。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
ホットケーキミックス
小麦のふんわり感と玄米のもちもち食感がマッチ！玄米の香りも楽しめます。



QUEEN'S ISETAN
クイーンズ伊勢丹オリジナル
ブルーベリージャム
北米産の、大粒でみずみずしいブルーベリーを使用。酸味と甘みのバランスが良いのが特徴です。

発行: クイーンズ伊勢丹