

無印良品 自分でつくる
チョコチップマフィン

●名称:製菓材料●原材料名:【マフィンミックス】小麦粉(国内製造)、砂糖、食塩、乾燥全卵、乳糖/膨脹剤、加工デンプン、増粘剤(キサンタンガム)、香料、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)、【チョコチップ】カカオマス(ガーナ製造、国内製造、マレーシア製造)、砂糖、植物油、ココアパウダー、全粉乳/乳化剤、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)、【ココアパウダー】ココアパウダー(国内製造、オランダ製造)●内容量:268g(マフィンミックス220g、チョコチップ40g、ココアパウダー8g)●賞味期限:天面に記載(開封前)●保存方法:直射日光・高温多湿の場所を避けて、28℃以下の涼しい場所で保存してください。●販売者:株式会社良品計画 東京都文京区後楽2-5-1

加工所 マフィンミックス、ココアパウダー:
株式会社DNP包装 本社工場
東京都北区赤羽南2-10-25
チョコチップ:
東京フード株式会社 第二工場
茨城県つくば市上大島字神明
1783-1

本品に含まれるアレルゲン

小麦 wheat	卵 egg	乳成分 milk	大豆 soybean
-------------	----------	-------------	---------------

栄養成分表示(1箱268g当たり)

エネルギー	1057kcal
たんぱく質	18.1g
脂質	18.4g
炭水化物	204.7g
食塩相当量	3.4g

この表示値は、目安です。

万一商品に不都合がございましたら、お手数ですが現品と外装を保管の上、下記お客様相談室又はお買い上げの店舗までご連絡ください。お取替えさせていただきます。
株式会社良品計画
お客様相談室電話 0120-14-6404
www.muji.com

自分でつくる チョコチップマフィン(8個分)

◎セット内容

原料	付属品
 マフィンミックス 220g	 チョコチップ 40g
 ココアパウダー 8g	 マフィン型 直径約5cm 8個
	 ギフト用ラッピング袋(タイ付き) 8枚

◎用意する材料

卵(MまたはL玉) 1個
牛乳 95ml(プレーン生地用 90ml(大さじ6)、
ココア生地用 5ml(小さじ1))
食塩不使用バター 70g
(有塩バターを使うと少し塩味が増します。)

◎使用する道具

オーブン
ボウル(大2個)
泡立て器
ゴムベラ
竹串

◎はじめる前に

- 用意する材料はあらかじめ計量しておきます。
- 卵を室温に戻し、よくときほぐしておきます。
- バターと牛乳を室温に戻しておきます。
- オーブンから天板を取り出し、マフィン型を並べておきます。
- オーブンを180℃に温めておきます。(予熱)

◎つくり方

- ① ボウルにバターを入れ、泡立て器でクリーム状になるまで混ぜます。
- ② 【プレーン生地】①に卵を少しずつ加えてなじむまで混ぜたら、牛乳90ml(大さじ6)とマフィンミックスを加えさらに混ぜます。
- ③ 【ココア生地】別のボウルに②の生地の1/4量を入れ、ココアパウダーと牛乳5ml(小さじ1)を加え、ゴムベラでダマがなくなるまでよく混ぜます。
- ④ プレーン生地をマフィン型8個に均等に入れます。それぞれのマフィン型にチョコチップを4〜5粒ずつのせます。

- ⑤ ④の上にココア生地を入れて竹串でマブル模様になるよう混ぜます。最後にトッピング用のチョコチップを4〜5粒ずつのせます。



- ⑥ 180℃のオーブンで18〜20分焼きます。
●オーブンの機種により焼き時間は多少異なります。竹串をさして焼けていない生地がついてこなければ焼きあがりです。
- ⑦ 網などにのせて冷めます。
●お早めにお召し上がりください。

ご注意

- チョコチップは一度溶けますと白く固まるがありますが、これはチョコチップの油脂分です。
- ココアパウダーは温度の差により油脂分が表面に溶け出して白くなることがありますが、お使いいただいても差しつかえありません。
- 本品の焼成は温度調節機能のあるオーブンをご使用ください。オーブントースターや電子レンジは使用しないでください。
- マフィン型は、空焼きしないでください。
- 開封の際に袋や切り口で手指を切らないようご注意ください。
- 調理中はその場所から絶対に離れないでください。また、お子様だけの取り扱いには避けてください。
- オーブン、焼き上げたマフィンは熱いので、ヤケドにご注意ください。
- 卵、牛乳の常温での長時間放置はお避けください。
- 個包装開封後は保存できませんので、必ず一度に使い切ってください。

ギフト用ラッピング袋

原料樹脂 ポリプロピレン
耐冷温度 -30℃
寸法 110×170mm 厚さ0.03mm
取り扱い上の注意
火のそばに置かないでください。

2408211

