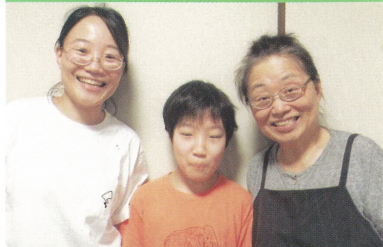


スイートラタトゥイユのチーズマフィン

坂の上の 小さなうち

兵庫県 JA兵庫六甲管内



地元のいろいろな野菜を使ったスイーツを考えました。ラタトゥイユは生地に混ぜ込むのではなく、中央に入れてそのまま食感が味わえるようにしました。ほんのり塩味のチーズマフィンと、スイートラタトゥイユが合わさった絶品野菜スイーツです！

材料 (直径7cmのマフィン型6個分)

- ★トマト……………大1個(150g)
- ★ナス……………1/2本(50g)
- ★ズッキーニ……………1/3本(50g)
- ★パプリカ(赤)……………1/2個(50g)
- ★タマネギ……………30g
- プレーンヨーグルト……………70g
- 卵……………1個
- グラニュー糖……………50g
- バター(室温に戻す)……………50g
- 粉砂糖……………50g
- 牛乳……………50mL
- プロセスチーズ(5mm角に切る)……………40g
- レモン汁……………大さじ1
- バジル(乾燥)……………少々
- A バター(2cm角に切る)……………20g
- 薄力粉・アーモンドパウダー…各20g
- グラニュー糖……………20g
- B 薄力粉……………125g
- ベーキングパウダー……………小さじ1
- オリーブオイル



作り方 (調理時間：約50分)

- ① トマト、ナス、ズッキーニはへたを除き、パプリカはへたと種を除き、タマネギは皮をむいて、それぞれ1cm角に切る。
- ② フライパンにオリーブオイル大さじ1をひいて①を入れ、弱火で1分ほど炒める。グラニュー糖とバジルを加えて炒め、しんなりしたらレモン汁を加え、ジャム状になるまで煮つめる。
- ③ ボウルにAを入れ、指先ですり合わせるようにして混ぜる。そばろ状になったら冷蔵庫で冷やす。
- ④ 大きめのボウルにバターと粉砂糖を入れ、泡だて器ですり混ぜ、白っぽくなったら卵とヨーグルトを加え、さらによく混ぜる。
- ⑤ ④にBをふるい、牛乳を半量加え、よく混ぜ合わせてから残りを加えてさらに混ぜる。
- ⑥ 型に⑤を大さじ1ずつ入れ、その上に②、プロセスチーズ、⑤の残りの順に、それぞれ6等分して入れる。
- ⑦ ③を6等分して⑥の上にならし、180℃に温めたオーブンで約20分焼く。