

## ★クマフィン



### (材料)

#### 耳部分

- 小麦粉 120g
- バター 60g
- 砂糖 40g

#### 顔部分

- ホットケーキミックス 150g
- 砂糖 45g
- 牛乳 150cc
- ココア 20g
- 油 30g

### (作り方)

#### 耳部分

- ①バターを少し溶かし、砂糖をいれクリーム状になるまで混ぜる。
- ②そこに小麦粉をふるいながら入れ、混ぜる。
- ③直径2cmくらいの大きさに丸め、170℃のオーブンで焼く。

※顔部分を焼くときに一緒に焼くので、焼きすぎないように、ある程度焼けていたらOK!

#### 顔部分

- ①ボウルに牛乳と砂糖をいれ、よく混ぜる。
- ②その中に、ホットケーキミックスとココアをふるいながら入れ、混ぜる。
- ③最後に、油をいれ混ぜたら、生地をカップの半分くらいまで入れる。
- ④そこに、先に焼いたクッキーを生地に差し込む。
- ⑤170℃のオーブンで焼いて冷ましたら、チョコペンなどで顔を書いていく。

※焼き時間は、オーブンによって異なるので、15分前後を目安に竹串などで生地の確認を試みてください!