

# 探究する扇小 ~自主学习ノート~

四年生の探究です。この子は、たびたびレシピをまとめています。いろんなお菓子が作れるようになりそうです。貢献できる探求です。

お菓子のレシピ

## チョコチップマフィン



使う道具

- ・ホットケール 泡立て器 ・フォーク ・ゴムベラ
- ・オーブンの天板 ・オーブン ・オーブンミット ・スプーン
- ・マフィン型 ・マフィンカップ

材料 (直径7cmのマフィン型約7個分)

ホットケーキミックス	100g	牛乳	大さじ1
バター(無塩)	80g	チョコチップ	大さじ3
さとう	50g		
たまご	2個		

1. めんひしておくこと

- ・バターは室温にしておく。
- ・マフィン型にカップをしいておく。
- ・オーブンは180度にあらかじめおく。

作り方

1. バターを混ぜる  
ホットケールにバターを入れ、泡立て器で混ぜ合わせる。
2. さとうを加え、混ぜる  
1.にさとうを加え、白くなるまでよく混ぜる。

