はちみつオレンジのマフィン

【　材料　】

オレンジ	一個
はちみつ	大さじ２
ホットケーキミックス	１５０ｇ
バター	８０ｇ
砂糖	３０ｇ
はちみつ	大さじ３
卵	２個
グランマニエ	少々(なくても大丈夫)

【　作り方　】

① 　オレンジはよく洗って薄くスライスする。器にオレンジとはちみつを入れて一日置いておく。
② ボウルに室温で柔らかくしたバターを入れ、砂糖とはちみつ(はちみつ漬けのシロップも適宜)を加え、泡立て器で混ぜる。
③ 卵を割りほぐし②に加えて混ぜる。あればグランマニエも加える。
④ ホットケーキミックスと、はちみつ漬けのオレンジを細かく切ったもの(2 枚分)を③に加え、泡立て器を木べらに代えて混ぜる。
⑤ マフィン型に敷紙を敷いて④を 8 分目まで入れ、180℃に予熱したオーブンで 6 分ほど焼く。
⑥ 一度取り出し(オーブンの温度が下がらないよう速やかに)、オレンジのはちみつ漬け(スライス)を⑤にのせて再び 14 分焼く。
⑦ 竹串を刺して何もついてこなかったら焼き上がりです。