

Raspberry Muffins

Bake at 400°F(200°C) for 20-25 minutes.

2 1/2	cups all purpose flour
1/2	cup sugar
1	teaspoon baking power
1/2	teaspoon salt
1	cup milk
1	stick butter (=1/2 cup butter), melted
1	large egg
1	teaspoon vanilla

- * 볼에 버터, 우유, 달걀, 바닐라 넣어 잘 섞어 준다.
- * 거기에 밀가루, 베이킹파우더. 소금 넣어서 섞어 준 다음
- * 설탕을 넣어 다시 잘 섞어준다.
- * 이때 약간 질게 할려면 우유를 조금 더 넣어준다.
- * 떠핀 팬에 반죽한 것을 반조금 안되게 넣고, 그 위에
잼 커피 스푼으로 한 숟가락 떠놓고, 그 위에 다시 반죽한
것으로 덮는다.
- * (optional: 마지막으로 반죽 제일 위쪽에 설탕을 뿌려 준다.)