



きな粉ケーキ



材料 (10個分)

ホットケーキミックス	150g
きな粉	30g
バター	40g
砂糖	30g
牛乳	150g

(硬めのアルミカップか耐熱カップがおすすめです。)

つくり方

- ① バターを常温に戻しておく。
- ② ①と砂糖を混ぜ、白っぽくなったら牛乳を少しずつ加え泡だて器で混ぜる。
- ③ ホットケーキミックスときな粉を合わせたものを②に加え、アルミカップに注ぎ入れる。
- ④ 180℃に予熱したオーブンで20分程焼く。
※オーブンの温度・時間は機種によって違います。様子を見ながら焼いて下さい。

たまご不使用のレシピです。
きな粉を入れるので、食物繊維、タンパク質などが摂れ、手軽に作れるので朝食にもおすすめです。