いちごジャムケーキホイップ添え

材料　（10 個分）

ホットケーキミックス	150g
牛乳	100g(1/2 カップ弱)
いちごジャム	80g(大さじ 4 弱)
バター	50g(大さじ 4 強)
砂糖	20g(大さじ２強)
紙カップ	10 枚
ホイップ（飾り用）	適量

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、白っぽくなったらホットケーキミックスを加え泡だて器で混ぜる。

③ 牛乳を②に少しずつ加え、いちごジャムも混ぜ合わせ、紙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。

⑤ オーブンから取り出し、粗熱をとったらホイップで飾り付けする。

※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ください。