



パイナップルケーキ



材料(約 10 個分)

ホットケーキミックス	200g
おろしパイナップル	100g
パイナップルジュース	100~110ml
バター	25g
砂糖	25g(大さじ 3 弱)

栄養士よりワンポイント
牛乳と相性が抜群なパイナップルケーキのレシピです。おろしパイナップルは、パイナップルの缶詰をミキサーにかけるか、歯ごたえがある大きさに切って使用してもおいしく仕上がります。

つくり方

- ① ホットケーキミックスをふるっておく。(省略可)
- ② バターを溶かしバターにする。(容器に入れて電子レンジで温めると時短です。)
- ③ ①のホットケーキミックスに②のバター、砂糖を加え混ぜて生地を作る。
- ④ ③の生地におろしパイナップル、パイナップルジュースを入れ、混ぜる。
- ⑤ 耐熱容器またはアルミカップなどに④の生地を流し込み、170℃に予熱したオーブンで 15 分焼く。

※オーブンの温度・時間は機種によって異なる場合があります。様子を見ながら焼いてください。
ホットプレートでホットケーキにしても美味しいです。