

あしたね
Cooking

ホットケーキミックスで作る

さつまいものパウンドケーキ

ホットケーキミックスを
使えば、ベーキングパウダー・
砂糖・塩を
計らわずに作れます。

★ **【材料】** (18×8×6cmの
パウンド型)

- 卵 1個
- ホットケーキミックス 150g
- 牛乳 60cc (60g)
- 菜種油 30cc (25g)
- さつまいも 100~150g (約1cm角に切り、水にさらして、ふきん等で水気を取っておく)

♡ さつまいもの代わりに、
じゃがいも、じゃこ、葉もの、チーズも
加えて、ケーキ、サレにもなります。
お好みの具材で
楽しんで下さいね ♡

《by kurumikko》

【作り方】

- ① ボウルに卵を入れて、泡立て器で 約2分ほど
かき混ぜる。(小さな泡がたてこんでくるくらい)
- ② 3回に分けて、菜種油を加え、そのつどよく泡立てる。
- ③ 牛乳を加えて、よく混ぜる。
- ④ ホットケーキミックスを ふるいながら、加える。
- ⑤ ゴムべらで、切るように混ぜる。
- ⑥ 粉っぽさがなくなったら、さつまいもを加えて、混ぜる。
- ⑦ 180度のオーブンで、約40~45分火焼く。



食べることより、遊ぶことに夢中の2歳のわんぱく息子も、
ホットケーキミックスの甘みがあれば、ケーキ、サレ風おやつも食べてくれます。