

おすすめ!

給食レシピ～抹茶ケーキ～

ざいりょう こぶん
【材料 5個分】

- ・ホットケーキミックス 100g
- ・さとう 15g
- ・抹茶 1g
- ・甘納豆 40g
- ・サラダ油またはバター 13g
- ・卵 1個
- ・牛乳 40g
- ・マフィンカップ 5個
- ・粉糖（飾り用）少々

つく かた
【作り方】

- ①ホットケーキミックス・さとう・抹茶をよく混ぜる。
- ②①に油・卵・牛乳を加えてよく混ぜる。
- ③甘納豆を加えて、ヘラなどでさっくり混ぜる。
- ④マフィンカップに③を注ぐ。
- ⑤オーブンを170度に予熱し、15～20分焼く。
竹ぐしなどをさして、生地がくっつかなければオーブンから出す。
- ⑥粗熱をとり、粉糖をかけたらできあがり。