

グリンピースカップケーキ

の作り方

材料 (家族4人分)

ホットケーキ MIX	200g
卵	Mサイズ 1個
牛乳	150g
無塩バター	10g
砂糖	少々
グリンピース	20g



作り方

- ① ボールの中に卵を割り入れる。①の中に牛乳を入れて混ぜ合わせる
- ② ①の中にホットケーキミックス、溶かしバターを入れて、混ぜ合わせる。
※混ぜ合わせる際にはサックと混ぜる。混ぜすぎるとふくらまないこともあるので注意してください。
※砂糖はホットケーキミックスの甘みがあるので入れずに作っても美味しく仕上がりますが、お好みで砂糖を入れても良いかと思えます!!
- ③ グリンピースの鞘から出していく。
- ④ 鞘から出したグリンピースを柔らかくなるまで茹でる。
- ⑤ 茹であがったらすり鉢に入れてめん棒でつぶしていく
※グリンピースを粗めにするのか、ペースト状にするのかはお好みによってかえても良い。
- ⑥ あらかじめ混ぜておいた生地の中に⑤を入れ、ふんわり混ぜ合わせる
- ⑦ 混ぜ合わせた後アルミカップに流しいれる
- ⑧ オーブンを予熱で温めておき、180℃10分程度で焼く(目安)
※オーブンによってワット数が違うので、表面がきつね色になったところで一度取り出して焼けているか確認する
- ⑨ ⑧が焼けたらオーブンから取り出し、少し冷ます