

献立名：ブルーベリーカップケーキ

<できあがり図>

<材料> (5人分)

ホットケーキミックス
1ふくら (200g)
ケーキシロップ 50cc
バター 60g
牛乳 60cc
卵 1個
ブルーベリージャム 20g

<用意する道具>

オーブントースター・ボウル・
泡たて器・ゴムべら・
紙カップ (ひとり2個)・スプーン

<作り方>

- ①オーブントースターは170℃に温めておく。
- ②ボウルに卵を割り入れ、泡たて器で割りほぐし、牛乳・ケーキシロップを加えて混ぜる。
- ③ホットケーキミックスを加え、ゴムべらで切るように混ぜる。
- ④スプーンで紙カップに平らに入れ、真ん中にブルーベリージャムを絞り出しておく。
- ⑤オーブントースターに入れアルミホイルをかぶせて15～20分焼く。途中で十分ふくらんだら、アルミホイルをはずす。
- ⑥竹串で刺して何もついてこなくなったらできあがり。

<気をつけることやポイントなど>