

# 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ふくろ (200g)  
ケーキシロップ 50cc  
バター 60g  
牛乳 60cc  
卵 1個  
ブルーベリーのジャム 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の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>