

# 献立名：りんりん鈴カステラ

<できあがり図>

<材料> (5人分)

ホットケーキミックス	200g
ココアパウダー	小さじ1
卵	1こ
牛乳	150cc
グラニュー糖	大さじ1
バター	少々

<用意する道具>

ホットプレート (たこ焼き形) ・  
ボウル2 ・泡立て器 ・たまじゃくし ・  
竹串 ・ゴムべら ・さら

<作り方>

- ①ホットプレートを温めておく。
- ②ボウルに卵を割り、ホットケーキミックスと牛乳入れてよく混ぜる。
- ③もう一つのボウルに半分の量を入れ、ココアパウダーを加えてさらに混ぜる。
- ④ホットプレートにバターをうすくぬり、生地を流し入れる。
- ⑤小さい穴がプツプツとあいてきたら竹串でひっくり返す。ホットプレートの温度を下げる。
- ⑥焼き上がったら熱いうちに、さらに出したグラニュー糖をまぶす。
- ⑦ココアパウダーを混ぜた生地も同じように焼く。

<気をつけることやポイントなど>