

# 抹茶と甘納豆の和風ケーキ



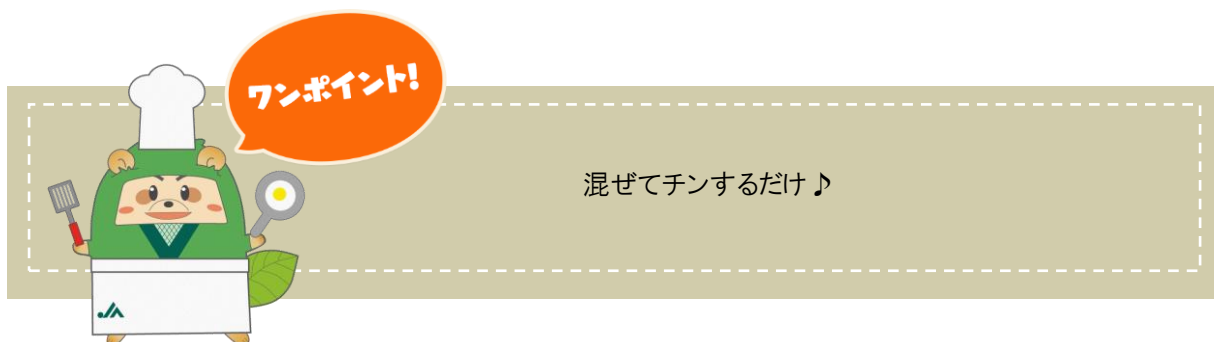
## 材料（4個分）

A	・抹茶	…	小さじ 1/2
	・ホットケーキミックス	…	100g
	・牛乳	…	100cc
	・卵	…	1個
	・きび砂糖	…	お好み
	甘納豆	…	適量

## 作り方

- 1) A をボウルに入れてよく混ぜる。
- 2) マグカップなど耐熱容器の底に甘納豆を入れ、①の生地を流し入れる。
- 3) ふんわりとラップをかけ、500wの電子レンジで1分20秒～30秒加熱する。竹串を刺して生地が付いてこなければでき上がり（電子レンジで加熱する際は、中央に置かずに四隅に置くと均等に火が通りやすくなります）。

※使用する電子レンジや容器の種類等によって加熱具合に差が生じます。様子を見ながら加熱時間を調整しましょう



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

