



## さつまいもと紅茶の蒸しケーキ



### 材 料 3個分

ホットケーキミックス	75 g	溶き卵	20 g
さつまいも	30 g	無塩マーガリン	4 g
紅茶（茶葉）	大さじ1/2	牛乳	40cc
砂糖	6 g	レーズン	10 g

### 作り方

- ① さつまいもを0.5cm角ほどに切り、水にさらす。キッチンペーパーで水気を取る。
- ② ボウルにホットケーキミックス、ふるった砂糖、紅茶葉を入れる。
- ③ 溶き卵、牛乳、溶かし無塩マーガリンを②に入れよく混ぜる。さつまいもを半分入れる。
- ④ シリコン型に生地を流し入れてトントンと落として空気を抜く。残りのさつまいも、レーズンをトッピングする。
- ⑤ フライパンの上にキッチンペーパーをひき、上に④のカップを並べる。フライパンの縁から水を入れる（約2cmの高さまで）。
- ⑥ 蓋をして軽く沸騰させながら約10分蒸し焼にする。竹串を刺しても生地がつかなければできあがり。