



甘酒ケーキ

飲む点滴といわれる甘酒を使って簡単カップケーキです



甘酒は苦手な子もいるようなのでケーキに混ぜ込んでみました。
天然の甘みがあるので砂糖の量を減らすことが出来ます。
しっとり、ふんわりした生地に仕上がりました♪

材料

ホットケーキミックス	200 g
甘酒（米麴製のもの）	200 g
バター	20 g
卵	1/2 個
砂糖	15g

作り方

- ① オーブンを 170℃に温めておく。
- ② バターは溶かしておく。
- ③ ホットケーキミックス、甘酒、バター、卵、砂糖をボールの中でよく混ぜ合わせる。
- ④ アルミカップや耐熱容器に③の生地を流し入れたら、オーブンで 20～30 分焼く。

*オーブンの機種によって温度や焼き時間が異なるので確認してください。