

Hangout

Delicious

RECIPES

ハンガアウトグリルパン(小/直径22cm)でつくる ナッツとドライフルーツのケーキ

材料

ホットケーキミックス	150g
卵	4個
砂糖	90g
牛乳	大さじ1
バター(有塩)	15g
ミックスナッツ	90g
ドライフルーツ	60g
バニラエッセンス	少々
ジャム	適量

作り方

- ① 材料は常温に戻しておく。
- ② ハンガアウトグリルパン(小)に油(分量外)を塗り、クッキングシートを敷いておく。
- ③ オーブンを170℃で予熱する。
- ④ バターを温めておく。
- ⑤ ボールに卵を割り入れ、泡立て器で混ぜながら砂糖を3回に分けて混ぜる。
- ⑥ ホットケーキミックスを入れ、さらにさっくりと混ぜる。
- ⑦ ⑥に温めたバターと牛乳、ミックスナッツ、ドライフルーツ、バニラエッセンスをいれて手早く混ぜる。
- ⑧ グリルパンに流し入れて、170℃に予熱したオーブンで40分焼く。焼きあがったら、型から出して、冷める前に表面にジャムを塗る。