



## 手作りパインケーキ



ホットケーキミックスを使った手作りケーキです。

給食では牛乳を豆乳に変えて作っています（牛乳と同量）。

甘みが少ない場合は、パイナップル缶のシロップを加えても美味しいですよ。

## 【材料（マフィンカップ8個分）】

- ホットケーキミックス 200g
- 卵 1個
- 牛乳 100ml
- 砂糖 20g
- バター 36g
- パイナップル缶（輪切り） 3枚
- マフィンカップ 8個

調味料の分量は、ご家庭の好みに合わせて調節してください



## 【作り方】

- ① パイナップルは食べやすい大きさにカットしておく。
- ② ボールに卵を割り、溶きほぐす。
- ③ ②に砂糖、牛乳を入れて砂糖が溶けるまでよく混ぜる。
- ④ ホットケーキミックスを加え、ゴムベラでさっくりと混ぜる。  
(粉っぽさが残るくらい)
- ⑤ 溶かしバターと①のパイナップルを加え、しっかり混ぜる。
- ⑥ ⑤をマフィンカップに8分目程度入れる。
- ⑦ 予熱をしたオーブン 170度で15分焼く。