金時豆と抹茶のケーキ



調理時間　約60分
カロリー　141kcal(1切れ分)

材料　(ダッチオーブン1台分)

(A)	
ホットケーキミックス	200g
抹茶	小さじ1
砂糖	100g
豆乳	大さじ2
溶かしバター	80g
金時豆(煮豆)	100g
卵	3個

作り方

1. Aをボウルによく混ぜ合わせておく。
2. (1)に残りの材料を混ぜ合わせる。
3. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(2)を流し入れ、蓋をしてグリルに入れる。
4. ケーキ/パンモード弱めを選択し、タイマーを25分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で25分余熱する。

ホットケーキミックスでつくる和風ケーキ。