

胡麻のバーケーキ



材料 (高さ約30×幅約180×奥行約250mm
のバット)

ホットケーキミックス	100g
バター	80g
砂糖	35g(大さじ4)
卵	2個
黒いりごま	大さじ2
白いりごま	大さじ2

作り方

- 1 室温に戻したバターと砂糖をボウルに入れ、白っぽくなるまで泡だて器でよく混ぜる。
- 2 卵を加え、ムラなく混ぜる。
- 3 ホットケーキミックスとゴマを加え、ヘラで粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 4 バットにアルミホイルを敷き、生地を流し込み平にする。
- 5 両面焼グリルを(上火、下火・強)3分予熱します。予熱が完了したらバットを焼網の上にのせ、(上火、下火・弱)2分焼く。
- 6 焼きあがったらバー状(長方形)に切り、器に盛る。