

焼きいもカップケーキ(ハロウィン)



料理特徴

「つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ」を生地に混ぜ込むだけでなく、生地でサンドするように型に流し込んでから焼くことで、香ばしい風味が際立つ、焼きいも風味のカップケーキに仕上げました。秋のデコレーションでお楽しみください。

材料 6 個分(目安:カップケーキ型直径5cm)

材料名	使用量	材料名	使用量
ホットケーキミックス	150g		
卵	1個		
砂糖	大さじ3		
牛乳	大さじ4		
サラダ油	大さじ4		
つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ	2袋		

作り方

- ①ボウルに卵・砂糖・牛乳・サラダ油・つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ1袋を入れて泡だて器でよく混ぜる。
- ②ホットケーキミックスを加えてよく混ぜる。
- ③カップの3分目まで②を流し入れたら、つけて焼いたら焼きいもトーストのたれを1/6袋ずつ流し入れる。さらにカップの6分目まで②を流し入れたら、2～3回落として空気を抜く。
- ④予熱しておいた180℃のオーブンで15分焼き、粗熱を取ったらお好みでデコレーションして出来上がり。