



ホットケーキミックスを使った かんたん 簡単

# パイナップルケーキ



## ざいりょう 材料 (15 cmの丸型 1 台分)

- |                |                |              |
|----------------|----------------|--------------|
| ホットケーキミックス     | ・・・約100g       |              |
| 卵              | ・・・1個 (50g)    |              |
| A {            | 砂糖             | ・・・大さじ2      |
|                | パイナップル (缶詰) の汁 | ・・・大さじ2      |
|                | バター (無塩)       | ・・・20g       |
|                | パイナップル (缶詰)    | ・・・4枚 (160g) |
| ドレンチェリー (お好みで) | ・・・7個          |              |



## つくりかた

① 材料を用意する。



準備

・パイナップルは4枚のうち3枚を半分に切る。

② 電子レンジで600w30秒加熱してバターを溶かします。



600w 30秒



③ ボールにAを入れ、泡だて器ですりまぜて砂糖を溶かす。ホットケーキミックスも加えて混ぜ、②のバターも加えてさらに混ぜる。



④ シリコンスチーマの型の底にパイナップルを並べる。パイナップルの穴にドレンチェリーを入れる。



600w 6分



⑤ ④に③の生地を流し入れ、ふたをして電子レンジ600wで6分加熱する。レンジから取り出し、ふたをしたまま10分蒸らす。(ふたがないときはラップをしてください)

⑥ 粗熱がとれたらふたをとり、シリコンスチーマの型に皿をかぶせ、ひっくり返して、ケーキを取り出す。



**ポイント!**

パイナップルをきれいに並べたところに、生地を静かに流し入れると出来上がりがきれいです。

シリコンの型がなければ耐熱容器でも代用できます。