

マグカップケーキ

材料（容量300mlのマグカップ 1個）作り方

ホットケーキミックス	1/2カップ弱
たまご	1個
サラダ油	大さじ1/2
砂糖	大さじ1
ブルーベリージャム	大さじ1/2～1

- ① マグカップにたまごを割り、ほぐす。
- ② ①の中にたまご、サラダ油、砂糖の順に入れよくかき混ぜる。
- ③ ②のちいホットケーキミックスのを入れ、よくかき混ぜる。
- ④ ③を電子レンジ600Wでラップをかけずに2分加熱する。
- ⑤ ④が出来たらブルーベリージャムをのせる。
(ブルーベリージャムを③の中に入れ、かき混ぜてもよいです。)



蒸しケーキ

材料（炊飯器（5合炊）1回分） 作り方

ホットケーキミックス	1袋（200g）
たまご	1個
牛乳	180cc
マヨネーズ	大さじ1
※お好みで	
バナナ、レーズン、チョコレート ドライフルーツ、りんごなど	

- ① 材料を全てボウルに入れて、よくかき混ぜる。
 - ② ①を炊飯器で普通に炊く。
- ※ 材料の中にバナナ、レーズン、チョコレート
ドライフルーツ、りんごなどを入れて炊いても良
- ※ 出来上がった蒸しケーキにくだもの、ジャム等
トッピングしてもよい。

