



【牛乳プリンケーキ】



山本 和加子 (やまもと わかこ) さん

材料 (12コ分)

牛乳	300ml	ホットケーキミックス	40g
かんしょ	200g	三温糖	40g
卵	2コ	バター	40g

手順

- (1) かんしょは皮をむき、一口大に切る。切ったかんしょを、水に5分ほど浸してアクを抜く。
アクが抜けたかんしょを、熱湯に入れて柔らかくなるまでゆでる。
- (2) 柔らかくなったかんしょ、牛乳、卵、三温糖、バターをミキサーにかける。
全体が混ぜ合わさったら、そこにホットケーキミックスを入れて、さらに軽くかくはんする。
- (3) 生地を裏ごしして、パウンドケーキの型(17×7×高さ6cm)2台に流し入れる。
180度で予熱したオーブンに入れて40分ほど焼く。
- (4) 焼き終わったら、粗熱をとって、冷蔵庫でねかせて完成。
冷蔵庫でねかせ時間は好みだが、一晩ねかすのがおすすめ。