

## 金時芋のお豆腐パン



### 材料／1人分

- ホットケーキミックス・・・35g
- バター・・・・・・・・1.5g
- 金時芋（かんしょ）・・・15g
- 豆腐・・・・・・・・30g
- こしょう・・・・・・・・少々
- 黒ゴマ・・・・・・・・適量
- 牛乳・・・・・・・・適量

### 作り方

- ①バターは事前に溶かしておく。芋は切ってゆでておく。
- ②材料を全て混ぜ、クッキングシートの上にスプーンで丸く取っていく。  
※材料を混ぜていて少し粉っぽく感じる場合は牛乳を加える
- ③170度に熱したオーブンで15～20分ほど焼く。