

みかんケーキ



材料／2人分

- みかん・・・2個
- みかんの搾り汁（約2個分）
100cc
- 砂糖A・・・50g
- バター・・・50g
- 砂糖B・・・50g
- 卵・・・2個
- ホットケーキミックス・・・150g

作り方

- ①みかんを薄い輪切りにして、砂糖Aと弱火にかけ、しんなりしたら火からおろす。
- ②卵を割りほぐし、みかんの搾り汁と混ぜ合わせる。
- ③常温に戻したバターと砂糖Bを擦り混ぜ、分離しないよう注意しながら②を少しずつ加え、その都度混ぜる。
- ④ホットケーキミックスを加え混ぜる。混ぜたら型に流し入れ、①のみかんを飾る。
- ⑤180度のオーブンで約30分焼く。
- ⑥焼きあがったら①で残ったシロップをかけ、ラップなどで包んで冷やす。