

ドライトマトの 焼きっぱなしケーキ

ミニトマトのレシピ



材料を混ぜて焼くだけ！
「アイコ」のドライトマトの入ったヘルシーケーキ

材料（作りやすい量）

「アイコ」ミニトマトのドライトマト	30g
ホットケーキミックス	150g
卵	2個
砂糖	30g
バター	50g
刻みアーモンド	適量
飾り用ドライトマト	適量

作り方

- ① 「アイコ」のドライトマトは粗く刻みます。バターは湯せんや電子レンジで溶かしておきます。
- ② ボウルに卵を入れて泡立て器でよく混ぜます。砂糖を加えてさらによく混ぜます。
- ③ (2)にホットケーキミックスを加えて軽く混ぜたら、(1)のドライトマトと刻みアーモンドも加えて混ぜ合わせます。最後に(1)の溶かしバターを入れてしっかりと混ぜます。
- ④ 天板にクッキングシートをしき、(3)を流し入れ、ゴムべらで平らにします。飾り用のドライトマトを(4)の上に並べます。
- ⑤ 170℃のオーブンで15～25分焼きます。竹串を刺して何もついてこなければ焼き上がりです。天板から取り出して金網などにのせ、あら熱がとれたらラップをして冷めます。
- ⑥ 完全に冷めたら、クッキングシートをはずして、お好みの大きさに切り分けます。

ワンポイント

「アイコ」や「イエローアイコ」のドライトマト（別レシピ参照）を利用した簡単ケーキです。甘酸っぱいヘルシーなスイーツが楽しめます。お好みでホイップクリームを添えてもよいでしょう。