

# ドライマトの レンジカップケーキ

ミニマトのレシピ



甘酸っぱい「アイコ」のドライマトが  
アクセント!

## 材料 (10 カップ分)

「アイコ」ミニマトのドライマト…… 30g  
 ホットケーキミックス…… 150g  
 卵…… 1個  
 砂糖…… 30g  
 バター…… 25g  
 牛乳…… 100cc  
 飾り用ドライマト…… 10粒

## 作り方

- ① 「アイコ」のドライ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溶きほぐし、砂糖を加えて泡立てます。白っぽくになったら、牛乳を加えて軽く混ぜます。
- ③ (2) にホットケーキミックスを加えて混ぜ合わせ、粉っぽさがなくなったら、(1) のドライマトと溶かしバターを加えてさっくりと混ぜます。
- ④ カップケーキの型に(3)の生地を1/10ずつ流し入れ、飾り用のドライマトをのせます。
- ⑤ 5個あたり2分30秒～3分を目安に、電子レンジ(500W)で加熱します。竹串を刺して何もついてこなければ焼き上がりです。金網などにのせて冷まします。

## ワンポイント

ホットケーキミックスと電子レンジを利用したお手軽ケーキ! 「アイコ」のドライマトを使えば、簡単なのにちょっぴり自慢できる一品になります。