

## 金時豆と抹茶のケーキ

**調理時間**

約60分

**カロリー**

141kcal(1切れ分)

**材料**

(ダッチオーブン1台分)

(A)

ホットケーキミックス	200g
抹茶	小さじ1
砂糖	100g
豆乳	大さじ2
溶かしバター	80g
金時豆(煮豆)	100g
卵	3個

### 作り方

- 1 Aをボウルによく混ぜ合わせておく。
- 2 (1)に残りの材料を混ぜ合わせる。
- 3 ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(2)を流し入れ、蓋をしてグリルに入れる。
- 4 ケーキ/パンモード弱めを選択し、タイマーを25分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で25分余熱する。

ホットケーキミックスでつくる和風ケーキ。