

抹茶と小豆のカップ蒸しパン

**調理時間**

約40分

カロリー

213kcal(1人分)

材料

(直径5cmの紙カップ5個分)

ゆで小豆	50g
(A)	
ホットケーキミックス	200g
豆乳	120ml
卵	1個
砂糖	20g
抹茶	小さじ1

作り方

- 1 ボウルにAを混ぜ合わせる。
- 2 カップに(1)を7分目まで流し入れ、小豆をのせる。
- 3 ダッチオーブンに内網をセットし、水を100ml入れる。内網の上に(2)を並べ、蓋をしてグリルに入れる。
- 4 オーブンモードを選択し、タイマーを15分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で15分余熱する。

新茶の抹茶でつくれば、一段と香り高い和スイーツが完成します。