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。