

生姜のカップケーキ

**調理時間**

約40分

カロリー

198kcal

材料

(6人分)

生姜	100g
砂糖	250g
水	適量
ホットケーキミックス	150g
卵	1個
牛乳	150ml
ゴマ油	大さじ3
ピンクペッパー	適宜

作り方

- 1 生姜は皮ごと2~3mmの厚さに切る。鍋に生姜、砂糖を入れ、生姜がひたひたになるまで水を加えて中火で煮る。沸騰してきたらアクを取り、弱火で煮込む。水分がとろりとして、生姜があめ色になったら火を止める。冷まして、みじん切りにする。
- 2 ボウルにホットケーキミックス、卵、牛乳を入れて混ぜる。
- 3 (1)の生姜の砂糖漬け60gにゴマ油をまぶし、(2)に加えてさっくりと混ぜ合わせる。カップに入れ、生姜の砂糖漬け10gと、好みにピンクペッパーを飾る。
- 4 ココットダッチオーブンにオーブン内網をセットして(3)を並べ、蓋をしてグリルに入れる。
- 5 「ココットダッチオーブン」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5分余熱する。
- 6 ココットダッチオーブンから取り出し、粗熱をとる。

生姜の効果で体もぽかぽか暖まりそうです。