胡麻のバーケーキ

材料　(高さ約30×幅約180×奥行約250mmのバット)

ホットケーキミックス	100g
バター	80g
砂糖	35g(大さじ4)
卵	2個
黒いりごま	大さじ2
白いりごま	大さじ2

作り方

1. 室温に戻したバターと砂糖をボウルに入れ、白っぽくなるまで泡だて器でよく混ぜる。
2. 卵を加え、ムラなく混ぜる。
3. ホットケーキミックスとゴマを加え、ヘラで粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
4. バットにアルミホイルを敷き、生地を流し込み平にする。
5. 両面焼グリルを(上火、下火・強)3分予熱します。予熱が完了したらバットを焼網の上にのせ、(上火、下火・弱)2分焼く。
6. 焼きあがったらバー状(長方形)に切り、器に盛る。