

いちじくケーキ

材 料（10個分）

ホットケーキミックス	・・・	150g
卵	・・・	1個
牛乳	・・・	20g
いちじくジャム	・・・	60g
カップ	・・・	10個



作 り 方

- ①蒸し器を準備し、湯を沸かしておく。
- ②ボールにホットケーキミックス・卵・牛乳・いちじくジャムを入れ、よく混ぜる。
- ③スプーンを使ってカップ1／3程度にわけ、蒸し器に入れる。
- ④ふたをして、中火で10分程度蒸す。
- ⑤竹串でさして中まで蒸せているか確認し、蒸せていれば完成。
(蒸せていなければ、もう少し加熱して再度確認する。)

給食ではいちじくピューレを使用しました。
家庭で作る際は、いちじくジャムでも美味しく作れます。
牛乳は目安なので調節してください。いちじくの果実を
きざんで入れても美味しいと思います。

