



みかんヨーグルトケーキ

☆材料 (およそ4人分を、^{にんぶん}作りやすい^{めやす}目安の分量^{ぶんりょう}で表^{あらわ}しています)

ホットケーキミックス	120g
^{ぎゅうにゅう} 牛乳	45g (大さじ3)
ヨーグルト	30g (大さじ2)
^{さとう} 砂糖	12g (小さじ4)
バター	16g (小さじ4)
みかん (^{かんづめ} 缶詰) (^{きざ} 刻む)	40g
みかん ^{かん} 缶の汁 (^{しる} または ^{みず} 水)	適宜

☆^{つく}作り方^{かた}

- ① ボウルに、^と溶かし^{さとう}バター・^{ぎゅうにゅう}砂糖・^い牛乳^まを入れ、よく混ぜる。
- ② ①にヨーグルトを^{くわ}加えて^ま混ぜる。
- ③ ②にホットケーキミックスを^{しょうりょう}少量^{くわ}ずつ加え、さ^まっくり混ぜる。
- ④ ^{きざ}刻んだみかんを^{くわ}加えて^ま混ぜる。
- ⑤ ^{てんぱん}天板^{かた}や^{なが}型に^{よねつ}流し、^{よねつ}予熱した170℃の^{ふんていどや}オーブンで20~25分程度^ま焼いたらできあがり。

- ^{きじ}生地^{ばあい}がかたい場合は、^{かん}みかん^{しる}缶の汁 (^{みず}または^{みず}水) で^{ちょうせつ}調節^ましましょう。
- ^や焼き^{じかん}時間は、^{ようす}様子^みを見ながら^{かげん}加減^ましてください。
- ^{たけくし}竹串^さなどで^{きじ}刺^まして、^や生地^あがついてこなければ^ま焼き上がり^まです。

