

ごまと チーズのケーキ



<材料>

<分量>

マフィンカップ (M) 6個分

ホットケーキミックス	150g
たまご	1個 (M)
牛乳	110cc
プロセスチーズ	75g
砂糖	40g
いりごま (白)	15g
いりごま (上から振りかける用)	3g

<作り方>

★オーブン 180℃で設定し、予熱しておく

- ① プロセスチーズを5mm角に切っておく
- ② ボウルにプロセスチーズと振りかける用のごま以外の材量入れ、泡だて器で混ぜる
- ③ 切ったプロセスチーズを入れ、ヘラで混ぜる
- ④ マフィンカップに生地を流し込み、上からいりごま3gを振りかける
※カップの約6割まで生地を流し込む
- ⑤ オーブンの鉄板にクッキングシートを敷き、生地を入れたマフィンカップを並べる
- ⑥ 180℃で予熱していたオーブンで20分焼く
- ⑦ 竹串を生地に突き刺し、生地が付いていないことを確認して出来上がり☆彡
※焼きが甘い場合は、焼き時間を増やしてください。

チーズ嫌いの人でも食べやすいケーキです☆彡
是非作ってみてください☆彡

