



ツナマヨパン



(材料) 6個分

・ホットケーキミックス	180g	・牛乳	100ml	・ツナ	100g
・卵	1個	・バター	20g	・たまねぎ	30g
				・マヨネーズ	50g

(作り方)

- ① ボウルに卵をとき、牛乳とホットケーキミックスを加えて泡だて器でよく混ぜる。
- ② ①に溶かしたバターを加え、ゴムべらでさっくりと混ぜる。
- ③ ②をマフィン型に入れる。
- ④ ツナ缶は油をきり、たまねぎはみじん切りにする。
- ⑤ ツナ、たまねぎ、マヨネーズを混ぜる。
- ⑥ ③に⑤をトッピングする。
- ⑦ ⑥を170℃に予熱したオーブンで15～20分焼いて、竹串をさして

生地がついてこなかったら出来上がり♪

さくらぎこぱん