



オレンジケーキ



(材料) 直径7cmのマフィン型5個分

• ホットケーキミックス	100g	• 卵	1個
• オレンジ	Mサイズ1個 (50cc)	• 砂糖	50g
(オレンジジュース100%でもOK)		• バター	30g

(作り方)

- ① オレンジは絞って、50ccにしておく。(又はオレンジジュースを50cc)
- ② ボールに溶かしたバター、砂糖、卵を入れ泡だて器でよく混ぜる。
 - ①とホットケーキミックスも入れてよく混ぜる。
- ③ ②の生地をマフィン型に入れ、180℃のオーブンで15分焼く。(焼け具合を見て調整して下さい)
竹串を刺し、生地がついてこなかったら出来上がり♪

さくらぎこぱん