

# いちごの蒸しケーキ



材料 パウンドケーキ型 1 本分

ホットケーキミックス・・・150g

豆乳（牛乳）・・・・・・・・・・110g

いちごジャム・・・・・・・・・・38g

---

## 手順

1. ボウルにホットケーキミックスと豆乳を入れ、しっかりと混ぜる
2. いちごジャムを加えて、軽く混ぜる（混ぜ残りがあってよい）
3. パウンドケーキ型にクッキングシートを敷き、②の生地を流し込む
4. 蒸気のしっかり出ている蒸し器で、20～25分蒸す
5. 粗熱が冷めたら、蒸らした包丁で切り分ける

※パウンドケーキ型がないときは、角型バットで代用可能  
マグカップ、深めのアルミカップに小分けにして生地を注ぎ、  
蒸し時間を短くしてもよい