

宮っ子ケーキ



アルミカップ 5 個分

材料	分量
牛乳	100 ml
ホットケーキミックス	100 g
卵	20 g
黒糖	16 g
バター	12 g
酒粕	12 g
熱湯	12 ml
ココア	4 g
アルミカップ	4 個
～西宮産の酒粕を使用したケーキ～ 黒糖は、西宮市の友好都市である奄美大島の特産品です。	

(下準備)

- バターは常温にもどしておく。
- 酒粕は熱湯でふやかしておく。
- 卵は割ってかき混ぜておく。
- オーブンは 180℃に余熱しておく。

(作り方)

- ① ボウル等で、バターと酒粕をよく混ぜた後に、黒糖、牛乳、卵液を加えて、さらによく混ぜておく。
- ② ホットケーキミックスとココアを混ぜ合わせたものを①に加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ③ アルミカップに②の生地を流し、180℃のオーブンで 15～20 分焼く。