

イチジクカップケーキ（6人分）

【材料】

- ・ イチジク 4個 ・ ホットケーキミックス 100g
- ・ 溶かし無塩バター 40g ・ 砂糖 40g
- ・ 卵 1個 ・ 牛乳 大さじ1

【作り方】

（下準備）

オーブンは170℃に予熱しておく。型にグラシン紙を敷いておく。

- ①イチジクはヘタを切り落とし、皮をむく。5mm幅の輪切りに何枚か用意して、残りは1cm角に切る。
- ②ボウルに溶かし無塩バターと砂糖を入れて混ぜ合わせ、卵と牛乳を加えて混ぜる。ホットケーキミックスを加えてゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ③角切りしたイチジクを加えて混ぜる。
- ④型に作った生地を入れて、輪切りにしたイチジクをのせる。
- ⑤170℃のオーブンで中に火が通るまで20分ほど焼く。

