

ブルーベリー ココットケーキ

調理時間

約20分

1人あたり
カロリー

349
kcal



※写真はイメージです。

ブルーベリー ココットケーキ

●調理時間/約20分 ●カロリー/349kcal(1人あたり)



※写真はイメージです。

材料
2人分
ココット容器
4つつ分

A

ホットケーキミックス	100g	粉糖	お好みで
冷凍ブルーベリー	30g		
砂糖	大さじ1		
油	大さじ2		
卵	1個		
牛乳	50ml		

作り方

- ① ボウルにAを合わせ、しっかりと混ぜる。
- ② ①にホットケーキミックスを加え、切るように混ぜる。冷凍ブルーベリーを加える。
- ③ ココット容器に②の生地を流し込む。
- ④ 予熱したトースターで3～5分ほど焼き、表面に焼き色が付いたらアルミホイルを被せる。追加で10～15分ほど焼き上げる。
- ⑤ 生地につまようじを刺して、生焼けの生地が付かなければ完成。取り出して粗熱が取れたら、粉糖をふりかける。



ココが
ポイント

トースターで焼き上げるココットケーキです。
途中でアルミホイルを被せて焦げを防ぎます。