

小豆のケーキ

スチームコンベクションオープン

Cook Everio
クックエブリオ

合計加熱時間

約30分

材料（65mmホテルパン1枚）

A	つぶあん	450g
B	溶かし無塩バター	90g
C	砂糖	75g
D	ホットケーキミックス	600g
E	卵	3個
F	牛乳	360cc



設定

- ①コンビモード40% 180℃・20分
→コンビモード0% 180℃・10分

●作り方●

- 1 砂糖、卵、牛乳をよく混ぜる
- 2 ホットケーキミックスを加え、ヘラで混ぜる
- 3 溶かしバターを加え、さっくり混ぜる
- 4 つぶあんを加えて、塊がないように混ぜる
- 5 クッキングシートを敷いたホテルパンに流し、スチコン【設定①】で加熱する
- 6 出して粗熱をとり、ラップで巻いて冷ます
- 7 切り分けて完成

調理ポイントメモ

- 最後にラップを巻くと、水分が飛ばず、しっとり仕上がります
- 中に入れる食材を変えると簡単にアレンジが出来ます

※アレルギー:小麦、卵、乳