

豆腐で
モチモチ

お豆腐のもっちりんごケーキ



【材料】 4人分

ホットケーキミックス	150 g (1袋)
豆腐	150 g (半丁)
豆乳	100cc
卵	1個
りんご	1個
マーガリン (バター)	20 g
砂糖	大さじ2
マーマレードジャム	適量

【下準備】

- ① りんごを薄切りにする。
- ② ボウルに、豆乳、豆腐、卵、ホットケーキミックスを入れてよく混ぜる。

【作り方】

1. フライパンにバターと砂糖を入れて、弱火にかける。溶けてきたらりんごを放射状に並べる。
2. 1.に蓋をして弱火でりんごがしんなりするまで焼く。
3. ②の混ぜ合わせたホットケーキミックスを2.に流し入れて蓋をして、弱火～中火で10分程加熱する。
4. 生地に気泡が出てきたら3.を裏返して、さらに弱火で3分程加熱する。
5. お皿に移してマーマレードジャムをお好みで乗せて出来上がり。



1月25日 ホットケーキの日

1月25日は年間最低気温を記録する一番寒い日なので、こんな日にはふんわり温かいホットケーキを食べて心も体もホカホカになるという意図で制定された記念日だそうです。

(森永乳業HPより)