



## ミックスフルーツケーキ

### 材料 4個分

ホットケーキミックス150g  
卵Mサイズ 1個(約50g)  
牛乳 100ml  
砂糖20g

パイン缶(輪切り)2枚  
みかん缶 24粒  
サラダ油 少々

### 作り方

- ① パイン、みかんは汁気をふき取り、パインは1枚を8等分にします。
- ② キッチンペーパーにサラダ油をしみ込ませて容器に薄く塗り、パイン4個、みかん6粒を交互に並べます。
- ③ ボウルに卵を溶きほぐし、牛乳を加えて混ぜ、ホットケーキミックス・砂糖を入れてなめらかになるまで混ぜ合わせます。
- ④ 生地1/4量を②に入れ、均等に広げてフタをします。
- ⑤ 電子レンジで加熱します。  
2個(500W)2分30秒・1個(500W)1分20秒
- ⑥ 電子レンジから取り出しフタをあけ、粗熱をとり(1~2分後)、生地の縁を少しずつ押さえて容器から離し、逆さにして2~3回勢いよく振って取り出します。
- ⑦ ケーキが冷めたら再び容器に戻しフタをして冷蔵庫で30分~1時間冷やします。