

# ぼろたんケーキ

## 材 料

* ぼろたん(生栗)	300g
* バター	50g
* 三温糖	50g
* 卵	1個
* 牛乳	50cc
* ホットケーキミックス	100g



## 作り方

ぼろたんを蒸し器で蒸して皮をむき、適当な大きさに刻んでおく。

バターを常温にもどし、三温糖を加える。

に卵・牛乳・ホットケーキミックス・を加えてよく混ぜる。

型に入れて180 のオーブンで25分焼く。