

# 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。