

紫芋とブルーベリーのチョコケーキ

【材料】カップ7個分

ホットケーキミックス粉 150g
牛乳 75g
砂糖 40g
たまご 1個
バター 40g
冷凍ブルーベリー 75g
紫芋 75g (小1本)
チョコチップ 45g

【作り方】

①紫芋は皮をむいて小さめの角切りにして蒸す。

②ホットケーキミックス粉、牛乳、砂糖、卵、溶かしたバターを混ぜる。

③②に①、ブルーベリー、チョコチップを加えてさっくり混ぜる。

④カップに③を入れてオーブンで焼く。
180℃ 15分位

作り方①



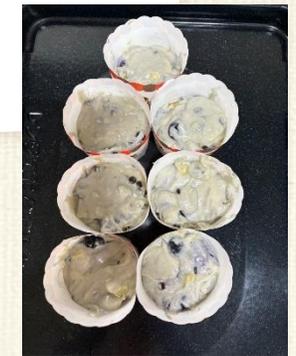
作り方②



作り方③



作り方④



給食では紫芋
を使用しましたが、さつまいもで代用できます。今回はさつまいもで作りました。

