



日本

## バニラ蒸しケーキ



### 材 料（カップ2個分）

バニラアイス 200mL(1 カップ)

ホットケーキミックス 大さじ6 (66g)

ミント お好みで

使用した容器：満水容量 300mL の耐熱容器 ×2。

(品番 HSB-300)

### 作 り 方

- 1 バニラアイスの半分弱（70g）を耐熱容器に入れ、ラップなしで 600w の電子レンジで 1 分加熱し溶かす。残ったアイスは冷凍庫に入れる。
- 2 ホットケーキミックスを大さじ6（66g）入れ、粉っぽさがなくなるまでスプーンで混ぜる。
- 3 2カ所にスキマをあけてふんわりラップをかぶせ、600w の電子レンジで 1 分 30 秒加熱する。  
※1 分 30 秒加熱し、一部が生っぽいようでしたら追加で 10 秒～加熱してください。
- 4 冷凍庫からバニラアイスを取り出し、3の上へのせ、完成。  
※お好みでミントをのせて下さい。