

# 生姜と米麴甘酒ケーキ & ホットジンジャーレモン



甘酒を使った素朴なケーキと  
生姜が香るほっこりぽかぽか  
ドリンクの組み合わせ



監修：管理栄養士 奥村 万寿美

# 生姜と米麴甘酒ケーキ&ホットジンジャーレモン



## 材料(カップケーキ型 M 8個分)

- ・ホットケーキミックス…200g
  - (A)・米麴甘酒(市販)…70g
    - ・おろし生姜…大さじ1
    - ・卵…2個
    - ・砂糖…50g
  - ・バター…40g
  - ・黒豆煮(市販)…80g
- .....

## 【ホットジンジャーレモン(1人分)】

- ・湯…150ml
- ・生姜汁…小さじ1
- ・はちみつ、レモン汁…各大さじ1
- ・レモン輪切り…1枚

## 作り方

- ① オーブンを180度に予熱する。黒豆は煮汁をきり、バターはレンジで溶かしておく。
  - ② ボウルに(A)を入れてよく混ぜ合わせ、ホットケーキミックスを加えてヘラでざっくり混ぜる。
  - ③ 溶かしたバターを②に少しずつ加えて混ぜたら、黒豆(飾り用に16粒残す)を加えて混ぜ合わせる。
  - ④ 型に③を8分目まで入れ、残した黒豆を飾る。
  - ⑤ オーブンで20~25分焼く。焼色がついたら竹串を刺し、何もつかなければ完成。
- .....

- ① カップに生姜汁、はちみつ、レモン汁を入れて混ぜる。
- ② お湯を注いで延ばし、レモンをのせる。

栄養成分(ケーキ1個分) ※ホットジンジャーレモンは除く

熱量…199kcal たんぱく質…4.7g 脂質…6.5g 炭水化物…29.4g(食物繊維…1.4g)

食塩相当量…0.4g

この表示値は目安です。日本食品標準成分表2020年版(八訂)