

大豆入り紅茶のパウンドケーキ



材料（4人分）

神のつぼみ（水煮大豆）・・・1袋
ホットケーキミックス・・・200g
★ 卵・・・2個
砂糖・・・50g
バター・・・80g
牛乳・・・110cc
ティーバッグ・・・3個

作り方

1. 耐熱カップに牛乳を入れてレンジで2分加熱し、ティーバッグ1個を入れてミルクティーを作る。
2. バターをレンジで1分半加熱し、溶かす。
オーブンを180℃で余熱開始。
3. ミルクティーとティーバッグ2つの中身を出し、★材料をすべて混ぜ、ダマが残らないようにしっかりと混ぜる。
最後に水煮大豆を入れてさっと混ぜる。
4. 3を型に流し込み、180℃のオーブンで40～50分焼く。