

コーンマヨパン

材料（6個分）

ホットケーキミックス 150g 牛乳 100ml

卵 1個 コーン缶（汁気を切って） 150g

マヨネーズ 大さじ5杯 塩コショウ 少々

パセリ（みじん切り） 少々



下準備

- ・オーブンを、180℃に予熱しておきます。

作り方

- ① コーン缶はトッピング用に50g程よけておき、残りはボウルに入れてマヨネーズを加えて混ぜ合わせ、塩コショウで味を整えておきます。



- ② 別のボウルに牛乳・卵を入れて混ぜ合わせ、滑らかになったらホットケーキミックスを加えてさっくり混ぜ合わせます。



- ③ 型に②の生地を1/6ずつ(6分目くらい)流し入れ、②のコーンマヨを1/6ずつ入れて、その上によけておいたコーンをトッピングして、予熱が完了したオーブンに入れて、20~25分程焼成します。



- ④ 焼き上がったら型に入れたまま、ケーキクーラーに乗せて冷まし、パセリを振ったら完成です!

