はちみつレモンカップケーキ

エネルギー	131kcal
たんぱく質	2.7g
脂質	3.5g
食塩相当量	0.5g

★材料(直径6cm・12個分)

卵	割卵・とく	1個
上白糖	A	55g
はちみつ	A	大さじ2
牛乳	A	100ml
ホットケーキミックス		200g
スキムミルク		大さじ2・1/2
ベーキングパウダー		大さじ1
レモン汁		大さじ1
バター	とかす	30g
ベーキングカップ		12枚

★作り方

① オーブンを180℃に温めておく。
② Aをよく混ぜる。
③ ホットケーキミックス～ベーキングパウダーまでを加え、よく混ぜる。
④ 生地がなめらかになったら、レモン汁とバターを加え混ぜ、12等分にし、カップに入れる。
⑤ 180℃のオーブンで12分焼く。

夏にぴったり、レモン味のさっぱりとしたカップケーキです。