トマトチーズ蒸しパン

ホットケーキミックスを使えば、とても簡単におやつを作ることができます。
時間のない方にもおすすめのレシピ。

材料（型 6 個分）		**作り方**
ホットケーキミックス	100g	① チーズは 5mm 角に切る。
プロセスチーズ	25 g	② ボウルに A の材料を入れて泡立て器でよく混ぜ、ホットケーキミックスを入れて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。チーズを飾り用に少量残し、さっくり混ぜる。
A		
卵	1/2 個	
トマトジュース（無塩）	60ml	
オリーブ油	小さじ 1	③ 型に 6 分目くらいまで②を流し入れ、飾り用のチーズをのせる。蒸気の上がった蒸し器に入れ、強火で 15 分くらい蒸す。（竹串などを刺して何もついてこなければ OK）
		④ お皿に盛り付ける。
※トマトジュースを牛乳に変えてレーズン・果物や芋など、加えるものをアレンジすれば色々な味が楽しめます！		