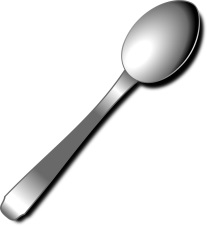
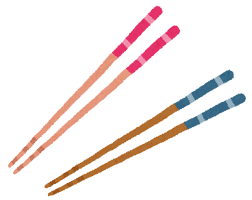
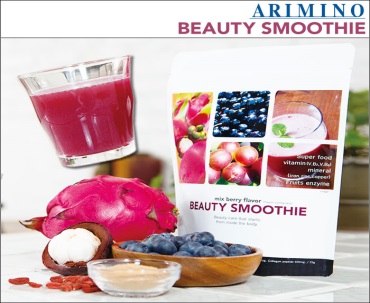
***ARIMINO*　ビューティースムージーの簡単ケーキ**







**始めに用意する物**

1. 砂糖大さじ1　パンケーキミックス大さじ3　紅茶のティーバック中身1スムージー大さじ1を容器に入れたら　蓋を閉めて　フリフリ
2. 粉の入った容器に卵1個を割りいれ　お箸でぐるぐる
3. レモン汁大さじ1　ケーキシロップ大さじ1　オイル大さじ1を合わせぐるぐる
4. 最後に　ドライフルーツを入れ軽く混ぜ　蓋を軽くかぶせ蓋に付いてる蒸気抜きの穴を開いてレンジ600W　3.5分
5. チンが終わったら　容器ごと逆さにし5分位蒸らし　カットしたら完成

お好みでキッチンペーパーに洋酒を浸し包み　ホイルで又包み1晩冷やせば

本格的なパウンドケーキの完成です