

スイーツも、ダッチオープンなら、手軽にきれいに美味しく。



# レモンママレードケーキ

ダッチ  
オープン

## 材料

市販のホットケーキミックス・・・200g  
 バター・・・・・・・・・・・・・・50g  
 卵(Mサイズ)・・・・・・・・・・・・2個  
 ※Lサイズなら1個  
 牛乳・・・・・・・・・・・・・・100cc  
 アヲハタ レモンママレード  
 (オレンジママレードでも可)  
 ・・・・小瓶1ヶ 165g

## ひとことメモ

ママレードのかわりにリンゴジャムを入れても美味しくいただけます。

### 1 材料を混ぜ合わせます

バターを湯煎にかけ溶かしておきます(レンジでも可)。ボールに卵・牛乳・溶かしておいたバターを入れてよく混ぜ、ホットケーキミックスを加え、泡立て器でよく混ぜ合わせます。さらにレモンママレードも加え、混ぜ合わせます。



### 2 ダッチオープンで焼きます



ダッチオープンにクッキングシートを敷いておきます。そこに①を流し込み、オープン調理タイマーを17分に設定し、そのまま消火後、グリルで15分休ませます。

★コンロによって、調理時間が異なります。

	加熱	余熱
S-blink+do	15分	15分
S-blink ADVANCE S-blink duo	17分	15分

※撮影にはC3WG7PWAV5STSDを使用しています。

### 3 熱を冷ましたら取り出します

グリルからダッチオープンを取り出し、蓋を外して完全に冷ました後、静かに取り出しましょう。

※焼き上がってすぐはカットするとずれやすいので、しばらく休ませてから切り分けましょう。

