

温度調節機能を使うと熱が均一! ホットプレートのように失敗なく完成〜! ぜひ、お子様と一緒に!



ホットケーキミックスを使った簡単料理

温度調節
機能

170℃設定

●簡単どら焼き



材料 (8~10個分)

市販のホットケーキミックス	200g	醤油	小さじ1
卵	1個	小倉あん	300g
牛乳	150cc	栗甘露煮	300g
はちみつ	大さじ2		

1 生地を作ります



ホットケーキミックスに卵と牛乳、はちみつ、醤油を入れ、よく混ぜて生地を作ります。

2 温度調節機能を使って焼きます



テフロンのフライパン(26~28cm)を温度調節機能で約170℃に設定して熱し、生地をまる〜く4~5cmの大きさを4枚ずつ焼きます。

3 小倉あんを挟みます

あら熱が取れたら、お好みの小倉あんと栗を挟んで出来上がりです。餡は2枚で挟んでも、1枚を折って挟んでも、お好みでどうぞ。



お好みのものはさんで楽しめます!

“簡単どら焼き”をアレンジ



フルーツどら焼
一緒にイチゴやみかんなどのフルーツを生クリームと一緒に挟んで、彩りも楽しく。

ちょっとひと工夫

●カレー風味パンケーキ



材料 (8~10個分)

市販のホットケーキミックス	200g	フライドオニオン	大さじ2
卵	1個	カレー粉	小さじ2
牛乳	150cc	ハム・チーズ	適量(お好みで)

1 生地を作ります



ホットケーキミックスに卵と牛乳、フライドオニオン、カレー粉を入れ、よく混ぜて生地を作ります。

2 温度調節機能を使って焼きます



テフロンのフライパン(26~28cm)を温度調節機能で約170℃に設定して熱し、生地をまる〜く4~5cmの大きさを4枚ずつ焼きます。

3 ハムとチーズを挟みます

あら熱が取れたらハムとチーズを挟んで出来上がりです。ほかにも好きな具をはさんで、お好みで楽しめます。