

## ダッチベイビー

合計加熱調理時間 約 15分

[1人分：\*\*kcal/食塩相当量：\*\*g]

※1人分のカロリー及び食塩相当量は、生ハムルッコラ441kcal、2.6g/スイーツ386kcal、0.6gです。

外カリッ、中はクレープみたいにモチふわ～な新感覚パンケーキ！甘さ控えめでボリュームミーな生地は、食事にもオススメです。



## 材料（4人分）

## &lt;材料a&gt;

卵	4個
牛乳	200cc
バニラオイル	少々
小麦粉（ふるう）	160g
塩	ひとつまみ
バター（4等分にする）	20g
生ハム	4枚
ルッコラ	50g

## &lt;材料b&gt;

粉チーズ	少々
ブラックペッパー	少々
オリーブオイル	小さじ1
好みのフルーツ	200g
バニラアイス	40g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

4人分  
（直径15cmのスキレット 4個分）

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	3分	200℃
2	コンビ	100%	12分	200℃

## 作り方

1. ボールで<材料a>を混ぜ合わせ、小麦粉、塩を加えて混ぜる。
2. 20mmのホテルパン2枚にスキレットを2個ずつのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 2にバターを入れて溶かし、1を流し入れて【設定2】で予熱後、加熱する。
4. 2個に生ハム、ルッコラをのせて<材料b>をかける。残りの2個に好みのフルーツ、バニラアイスのをのせる。

**調理ポイント** ◆スキレットをあらかじめ熱すると、生地がくっつきにくくなる。