

ホットケーキ (保育園・幼稚園向け)

合計加熱調理時間 約 **12分**

[1人分：238kcal／食塩相当量：0.3g]

かわいいサイズのプチホットケーキ。ふんわりとした焼き上がりもスチコンにおまかせ！



材料 (5人分 [1人分2枚])

<材料a>

ホットケーキミックス	125g
薄力粉	63g
牛乳	163cc
卵：M玉 (割りほぐす)	62g
溶かしバター	19g
ハチミツ	50g

*掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

*掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

5人分 [1人分2枚]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	12分	150°C

作り方

- ボールに<材料a>を入れて混ぜ合わせる。
- フッ素加工の目玉焼きプレート2枚に1の生地を流し入れ、余分な空気を抜き、グリッドにのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、表面に溶かしバターを塗ってハチミツをかける。



調理ポイント

- ◆目玉焼きプレートに油を塗らない方がきれいに焼き上がる。
- ◆1/2サイズの目玉焼きプレートはステーにかからないため、グリッドに乗せて加熱する。