



親子でクッキング

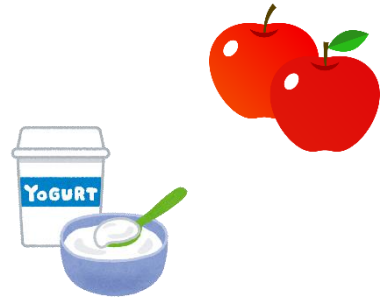
焼く



リンゴケーキ
(ヨーグルト風味)

* 用意する材料

- ホットケーキミックス粉 150g
- プレーンヨーグルト 100g
- リンゴ 1/2個
- バター 適量



* 作り方

- ① リンゴの皮をむき、薄く細かく切る
※リンゴの食感を楽しみたい場合は1cmほどの角切りにする
- ② ホットケーキミックス粉とヨーグルトを合わせる
- ③ ②にリンゴを入れ、さっくりと混ぜてホットプレートで焼く
(油をひいたフライパンでもOK)
- ④ 生地小さな泡がでてきたらひっくり返して焼く
- ⑤ 火が通ったら焼き上がり
熱いうちにお好みでバターを塗る



★やけどに注意!

できあがり!



バターで焼くと風味が広がります。焦げやすいので気を付けてね。

おしゃれにアレンジ

生地に薄切りリンゴを乗せて焼き上げるとおしゃれなケーキになります。
(飾ったリンゴの上にバターをのせて焼くのがおススメ!)



オーブントースターでもOK

浅いケーキカップを使うのがコツです。
焼き上がりの時間は機種により異なるので、
表面が焦げないように調整してね。
(アルミホイルをかぶせて焼くといいです)



ケーキカップがないときは
アルミホイルで代用できます