

ダイニングメニュー

りんごの甘酸っぱさとバターの香りがリッチなデザート

簡単フライパンケーキ



お客さまの
ご要望にお応えした!
簡単につくれる
デザート

私たちが
Dining
スタッフ考案
メニュー
考えました

■材料〈4人分〉

- ホットケーキミックス……………300g
- かぼちゃ……………200g
- レーズン……………50g
- たまご……………2個
- 砂糖……………大さじ1と1/2
- 牛乳……………200ml
- 溶かしバター……………大さじ1
- バター……………20g
- りんご……………1個
- ホイップクリーム……………適量
- ミント(飾り用)……………適量

■作り方…調理時間約40分

- ①かぼちゃは皮をむき、5mm厚程度の色紙切りにする。
- ②りんごは皮をむき、16等分のくし形切りにする。
- ③ボウルにたまご・砂糖・牛乳を入れてよく混ぜ、2~3回に分けてホットケーキミックスを加える。
- ④③に溶かしバターを加えて混ぜ、①・レーズンを入れてさらに混ぜる。
- ⑤26cmくらいのフライパンにバターを入れて溶かし、②を並べる。
- ⑥⑤の上に④を流し入れ、ふたをして弱火で様子を見ながら15~20分焼く。
- ⑦生地を返して、さらに弱火で5~6分焼く。(ふたを使用してひっくり返すと簡単にできます。)
- ⑧お好みの大きさに切り、ホイップクリーム・ミントを添える。



砂糖の量は好みで調整してください。生地の焼き時間は、火加減など様子を見ながら調節してください。レーズンはブランデーに漬けて戻して入れても風味が出ておいしいです。

食事 バランスガイド

1人あたり:257kcal

