



基本のホットケーキ

材料 4個分

ホットケーキミックス150g

卵Mサイズ 1個(約50g)

牛乳 100ml

サラダ油 少々

ココア味の場合・ココアパウダー:大さじ3

※牛乳(基本の材料)に10mlプラスしてください。

抹茶味の場合・抹茶:小さじ2

作り方



①ボウルに卵を溶きほぐし、牛乳を加えて混ぜ、ホットケーキミックスを入れてなめらかになるまで混ぜ合わせます。

※生地を容器に入れた後、2~3回台の上に乗ると生地の中の空気が均一になります

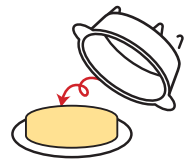


②キッチンペーパーにサラダ油をしみ込ませて容器に薄く塗り、生地を容器のライン(約70g)まで均等に回し入れフタをします。



③電子レンジで加熱します。

2個(500W)
1分30秒
1個(500W)1分



④電子レンジから取り出し、フタをあけ粗熱をとり(1~2分後)生地の際を少しずつ押さえて容器から離し、逆さにして2~3回勢いよく振って取り出します。

※ココア味、抹茶味の場合は①で材料を一緒に混ぜ合わせます。