

ホットケーキミックス de

りんごcake



<材料>

φ20cmフライパン
とフタを使用時

- ・ホットケーキミックス 100g
- ・卵 1/2 個
- ・砂糖 10g
- ・牛乳 60cc
- ・バター 5g

生地

- ・りんご 2個
- ・砂糖 大さじ 6
- ・粉分黒砂糖 " 2
- ・バター 30g

煮りんご

<作り方>

- 1) 煮りんごをつくります。
①皮をむいて芯をとり
たてに 8等分にします。
②
③
- 2) フライパンに①のりんご、
砂糖・黒糖・バターを入れ
て混ぜ、中火に上げて
ふたをさす(時々混ぜる)
- 3) 5分位したら 今度は
ふたを開いたまま 強火
で 5分位加熱し、カラメ
ルっぽくする。
- 4) 煮汁の泡が大きくなって
とろみが付いたら火を
止めて 出来た煮りんご
フライパンに 放射状に
並べる。



- 5) ホールに
ホットケーキミックスを
入れ、卵・牛乳・砂糖
を入れて泡立て
させる。
- 6) 耐熱容器にバターを入れ
電子レンジで 20秒加熱し
とかしー 5)にカオスで
混ぜる。
- 7) 5)の煮りんごの上に
6)の生地を入れる。
(生地の分量が少なめで
石畳的なので 生地をりんご
の上のせていくように)
- 8) フライパンにフタをして
一番の弱火で 様子を見
ながら 10分位焼く。
- 9) 生地の中心が膨らんできたら
フライパンの火を止め、ふた
をしたまま 5分おく。
- 10) フライパンのふたを 開け
ケーキがきれいにたせるよう
にゴム棒なので フライ
パンの底から ケーキを
はがす。



11) フライパンに
大きめの皿をのせ
手で押さえながら
らひっくり
がえして ケーキを
取りだす!!

