

リンゴのパンケーキ

材料 (二人分)

ホットケーキミックス 100g

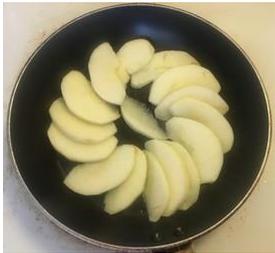
卵 2 個

リンゴ 1 個

水 50cc



作り方

- 

リンゴを 32 等分の薄切りにし、半個分を油（分量外）を薄く敷いて、弱火で温めたフライパンに丸く並べる。
- 

ボウルに卵と水を入れよく混ぜ、ホットケーキミックスを加えてさらにかき混ぜた後、フライパンに流し込む。
- 

残りのリンゴを生地の上に丸く並べる。
- 

蓋をして、弱火で 6 分蒸し焼きにする。
- 

生地の上側が軽く乾いてきたらひっくり返す。（違うフライパンを用意しておき、そこにフライパンごと裏返しながらかき混ぜると簡単）

6



蓋をしてさらに4分蒸し焼きにする。

7



出来上がり。

8



断面図はこんな感じです。