

# HM・フライパンで簡単リンゴケーキ

## 材料 (1枚分)

リンゴ 1個

○ホットケーキミックス 150g      ○卵 1個

○牛乳 100cc      ○砂糖大さじ 3

●バター(マーガリン可)大さじ 3


●砂糖大さじ 3




## 作り方


1  リンゴは芯を取り、薄くスライス。(今回皮をむきましたが、むかなくても可)

2 ○の材料すべてをボールに混ぜておく。

3  フライパンに●のバター(マーガリン)を溶かし、●の砂糖を加え白く泡立つようになるまで加熱。(焦げ付きに注意)

4  一度火を消し、3の上に1のリンゴを並べます。

5  4の上に2で混ぜておいた生地を流し入れ、蓋をして弱火で15~20分焼きます。

6  生地の上にぷつぷつ穴ができてきたら焼上がりです。

7  フライパンとお皿を合わせて、ひっくり返すとリンゴが動かずきれいに取出せる

## コツ・ポイント

- ・砂糖の量はお好みで調節してください。
- ・リンゴが動きやすいので、フライ返しは使わない方がきれいに取出せます。