

ミニロールケーキ

【1切れあたり 26円 エネルギー 77kcal 塩分 0.1g】



《材料:卵焼き器 6切れ分》

卵……………1個
グラニュー糖
……………大さじ1
牛乳…………大さじ1
ホットケーキミックス
……………大さじ3
生クリーム……50cc
グラニュー糖…小さじ1

《作り方》

- ① ボウルに卵を割り入れてほぐし、グラニュー糖を入れてもったりとするまで泡立てる。
- ② 牛乳、ホットケーキミックスを加えて混ぜる。
- ③ 卵焼き器を熱し、濡れふきんの上で冷ましてから弱火にかけ、生地を流し入れる。
- ④ アルミホイルでふたをして5分焼く(ひっくり返さなくてよい)
- ⑤ 両面をラップで包み、ラップの芯のまわりに丸く付けて冷ます。
- ⑥ ボウルに生クリーム、グラニュー糖を入れてツノが立つまで泡立てる。
- ⑦ 生地をラップを広げて生クリームをのせて手前からラップを使って巻く。

本格的な仕上がりにびっくり! 小さくてかわいいミニロールケーキをお楽しみください

バナナケーキ

【1切れあたり 34円 エネルギー 155kcal 塩分 0.25g】



《材料:卵焼き器 6切れ分》

砂糖……………25g
はちみつ大さじ1/3
牛乳……………100cc
卵……………1個
ホットケーキミックス
……………100g
無塩バター……20g
バニラエッセンス適量
サラダ油……大さじ1

《作り方》

- 準備:アルミホイルを卵焼き器の大きさに合わせて芯を作り、周りをオープンペーパーで巻く。・バターは、溶かしバターにする。・卵は溶きほぐす。
- ① ボウルに砂糖、はちみつ、溶き卵、牛乳を加えてよく混ぜ合わせる。
 - ② ホットケーキミックスを加えて粉気がなくなるまで混ぜ合わせて、溶かしバター、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
 - ③ 卵焼き器にサラダ油を引き、中火で熱し、ペーパーで油を拭き取る。
 - ④ 弱火にして生地をおたま1杯ほど入れて全体に広げ、蓋をして3分焼く。
 - ⑤ アルミホイルの芯を卵焼き器の奥におき、奥から手前に向かって生地を転がしながら巻く。
 - ⑥ 生地を卵焼き器の奥に移動させて、再度サラダ油を塗り生地を流し広げる。⑤と同じように巻き、この作業を生地がなくなるまで繰り返す。
 - ⑦ まな板にのせてアルミホイルの芯を優しく抜き、食べやすい大きさに切る。

ハチミツ入りの優しい味わい
時間をかけてくるくる層を重ねていきましょう

バナナケーキ

【1人あたり 42円 エネルギー 149kcal 塩分 0.6g】



《材料:2人分》

バナナ……………1本
バター……………10g
グラニュー糖大さじ1
バナナ……………1本
ホットケーキミックス
……………100g
卵……………1個
牛乳……………大さじ3
サラダ油……大さじ1

《作り方》

- ① バナナは1本を5mmの輪切りにする(16切れカットする) 残りの1本はボウルに入れて潰す。
- ② 潰したバナナとホットケーキミックス、卵、牛乳、サラダ油を混ぜ合わせる。
- ③ 卵焼き器にバターを入れ溶かし、グラニュー糖、輪切りのバナナを入れ焼く。
- ④ 焼けたバナナを取り出し、②を流し入れ、焼けたバナナを上に乗せて、アルミホイルで蓋をし、弱火で10分焼く。
- ⑤ 裏返して5分焼いて完成!

香ばしいバナナが魅力 弱火でじっくり焼きあげると上手にできます