



1/29 (火) 炊飯器 de ごほうびケーキ

(材料)

ホットケーキミックス：1袋

牛乳：100ml

砂糖：大さじ2

たまご：1個

りんご1個

砂糖：大さじ2

バター：20g

オリーブオイル：少量

- ① ボウルに卵を割り入れてほぐし、牛乳と砂糖を加えてよく混ぜ合わせる。
- ② ホットケーキミックスを入れ、軽く切るようにさっくり混ぜる。
- ③ りんごはくし切りにしたあと薄くスライスする。
- ④ 炊飯器の内側にオリーブオイルを塗り、砂糖を入れてまんべんなく釜につくようにする。
- ⑤ ③を敷き詰めてバターを散らし、②を流し入れる。
- ⑥ 炊飯器で焼き上げる。

炊飯器にケーキモードがあればそれで、なければ通常の炊飯モードで。串をさして生地が付いてこなければOK。焼きが足りなければ、一度取り出して釜の温度が少し下がってからもう一度加熱する。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。